

- **Article (abrogé au 28 octobre 2011) [En savoir plus sur cet article...](#)**
 - Abrogé par [Décret n°2011-1368 du 24 octobre 2011 - art. 2](#)

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " PALETTE "

Chapitre Ier

I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Palette ", initialement reconnue par le [décret du 28 avril 1948](#), 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 " Palette " est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des parties des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône : Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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 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 la partie du territoire non retenue au sein de l'aire géographique des communes de Meyreuil et Le Tholonet, dans le département des Bouches-du-Rhône.

V.-Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

— cépages principaux : araignan B dit picardan B, bourboulenc B, clairette B, clairette rose Rs ;
— cépages accessoires : aragnan B, colombaud B, furmint B, grenache B, muscat à petits grains B, panse muscade B ou panse du Roy René, pascal B, pinot gris G, piquepoul blanc B, terret gris G dit terret-bourret, ugni blanc B, ugni rosé Rs.

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

— cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N ;
— cépages accessoires : brun fourca N, cabernet sauvignon N, carignan N, castet N, durif N, muscat à petits grains Rg, muscat de Hambourg N, petit brun N, syrah N, téoulisier N, terret gris G, tibouren N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

a) Vins blancs :

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 55 % de l'encépagement.

La proportion du cépage terret gris G ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et rosés :

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages principaux ne peut être supérieure à 80 % de l'encépagement.

La proportion du cépage mourvèdre N ne peut être inférieure à 10 % de l'encépagement.

L'encépagement destiné à la production de vins rosés pourra en outre comporter les cépages énumérés dans la production des vins blancs, dans une proportion qui ne peut être supérieure à 15 % de l'encépagement.

VI.-Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité à la plantation de 4 000 pieds par hectare minimum.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

La taille doit être courte, réalisée en courson à deux yeux francs, en gobelet ou en cordon de Royat, avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites selon le mode palissage en plan relevé, la hauteur de feuillage palissé après écimage doit être au moins égale à 0,35 fois l'écartement entre rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de [l'article D. 644-23](#) du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

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

b) Le désherbage total est interdit.

c) L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation " Palette ".

3° Irrigation :

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

Toute installation fixe à l'intérieur des parcelles est interdite.

VII.-Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

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

Un tri doit être fait pour assurer un état qualitatif maximum de la vendange.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

La richesse minimale en sucres des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)
Vins blancs et rosés.	187
Vins rouges.	198

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11, 5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII.-Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à [l'article D. 644-25](#) du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 45 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 45 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

— des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

— des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que

80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Lorsqu'ils sont vinifiés séparément, au stade de la première mise en marché, les vins issus des différents cépages sont assemblés dans les récipients vinaires, dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

c) Fermentation malo-lactique.

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

d) Normes analytiques.

Les vins blancs et rosés ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles supérieure à quatre grammes par litre.

Les vins rouges ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles supérieure à trois grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de morceaux de bois de chêne à n'importe quel stade de la vinification, de l'élaboration ou de l'élevage des vins rouges, rosés et blancs est interdite.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbon à usage œnologique n'est autorisée que pour les moûts issus de presse, à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre, dans la limite de 10 % maximum du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie.

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

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

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

i) Maîtrise des températures de vinification.

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

2° Dispositions par type de produit.

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

b) Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de la deuxième année qui suit celle de la récolte, dont dix-huit mois minimum en contenants en bois.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) L'opérateur doit disposer d'un moyen de rinçage pour le circuit d'embouteillage.

b) Les contenants doivent être en verre.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à [l'article D. 644-36](#) du code rural ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

- l'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés ;
- la température des lieux de stockage doit être maîtrisée.

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 disposition du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur avant le quinze avril de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur avant le 15 avril de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1er avril de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

X.-Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI.-Mesures transitoires

a) Densité de plantation.

Les parcelles de vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges peuvent présenter une densité de plantation minimale de 3 800 pieds par hectare à condition de disposer d'un minimum 1, 4 mètre carré de surface extérieure de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin au regard du rendement butoir.

b) Règles de taille.

Les vignes dont la plantation a été réalisée en place avant le 1er septembre 1960 peuvent comporter plus de douze yeux francs.

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

2° Dispositions particulières.

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I.-Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

Une déclaration de revendication est à effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 31 janvier de l'année suivant la récolte et au moins quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

2. Déclaration de renonciation à produire

Le cas échéant, l'opérateur doit adresser, avant le 15 juillet, à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de renonciation à produire qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production (parcelles, chai,...). L'organisme de défense et de gestion en informe l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction. Celle-ci est établie pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et dans un délai minimum de 15 jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Pour les opérateurs vinificateurs.

Une déclaration préalable au conditionnement est à effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai minimum de cinq jours ouvrés avant le début du conditionnement, et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin. Chaque lot conditionné devra faire l'objet de la réservation d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

Pour les autres opérateurs.

Tout opérateur qui souhaite conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai d'une semaine précédant le conditionnement. Chaque lot conditionné devra faire l'objet de la réservation d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

5. Déclaration relative à l'expédition

hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement

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

7. Remaniement des parcelles

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

II.-Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Documentaire et sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires).	Documentaire et visites sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit.	Documentaire et visites sur le terrain.
Lieu de vinification.	Documentaire.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.-1. — Conduite du vignoble.	
Potentiel de production.	Cohérence avec la déclaration de non-intention de production.
Pourcentage de manquants.	Vérification documentaire et / ou visuelle sur site.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Vérification visuelle.
	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille.
Entretien général.	Vérification sur site.
Irrigation.	Vérification documentaire et visites sur le terrain.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
Conditions de récolte, nature des contenants.	Visites sur site.

B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Maîtrise des températures de vinification.	Vérification documentaire et visites sur site.
Stockage des vins en vrac.	Vérification sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain.
Rendement autorisé.	Documentaire (contrôle des déclarations).
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Vérification documentaire et / ou analytique.
Examen organoleptique au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen sensoriel.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et sensoriel de chaque lot.