

## Article AOC " Pierrevert "

- Abrogé par [Décret n°2011-1093 du 9 septembre 2011 - art. 2](#)

### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " PIERREVERT "

#### Chapitre Ier

##### I.-Nom de l'appellation

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée " Pierrevert ", initialement reconnue sous le nom " Coteaux de Pierrevert " par le décret du 1er juillet 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

##### II.-Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

##### III.-Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée " Pierrevert " est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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

###### 1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département des Alpes-de-Haute-Provence

Corbières, Gréoux-les-Bains, Manosque, Montfuron, Pierrevert, Quinson, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Martin-de-Brômes, Sainte-Tulle, Villeneuve, Volx.

###### 2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 et 16 février 1996.

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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département des Alpes-de-Haute-Provence

Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Brunet, Céreste, Dauphin, Esparron-de-Verdon, Forcalquier, Limans, Mane, Montagnac-Montpezat, Montjustin, Niozelles, Oppédette, Pierrerue, Puimoisson, Reillanne, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sigonce, Vachères, Valensole, Villemus.

## Département du Var

Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Fox-Amphoux, Ginasservis, Moissac-Bellevue, Montmeyan, Régusse, Rians, Saint-Julien, Les Salles-sur-Verdon, Sillans-la-Cascade, Tavernes, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon.

## Département du Vaucluse

Ansouis, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Grambois, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

### V.-Encépagement

#### 1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants : clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul B, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

-cépages principaux : grenache N, syrah N ;

-cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

-cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;

-cépages accessoires : carignan N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

#### 2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins blancs :

-la proportion des cépages grenache blanc B et vermentino B, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;

-la proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins rouges :

-la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;

-la proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;

-la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;

-la proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement :

-les dispositions relatives aux cépages principaux grenache N et syrah N ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare de vignes en appellation d'origine contrôlée.

b) Vins rosés :

- la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

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

## VI.-Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés en taille Guyot avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage ;

-pour les vignes conduites selon le mode " palissage plan relevé " (3 hauteurs de fil 1 / 2 / 1 ou 1 / 2 / 2), la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, après rognage, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;

-pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit " fermeture de la grappe ", la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 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 8 000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et à 7 000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs.

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, le paillage plastique est interdit.

3° Irrigation :

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

#### VII.-Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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) Richesse en sucre des raisins.

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

-187 grammes par litre de moût pour le cépage syrah N, les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rosés et pour les cépages blancs ;

-198 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

11, 5 % pour les vins blancs et rosés ;

12 % pour les vins rouges.

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, à 60 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 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 1<sup>re</sup> 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 :

- les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages, et dans lequel, le cépage grenache B ou le cépage vermentino B est obligatoirement présent ;
- les vins rosés proviennent d'un seul cépage principal ou d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires ;
- les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

c) Fermentation malo-lactique.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à :

- 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés et pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 % ;
- 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est autorisé chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du

volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13, 5 % pour les vins rouges.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1, 4 fois le 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 (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

-une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (caves ou entrepôts) pour le stockage des vins conditionnés.

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de [l'article D. 644-35](#) du code rural.

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

Pas de disposition particulière.

## X.-Lien à l'origine

## XI.-Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place avant le 1er juillet 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (superficie maximale par pied, distance maximale entre les rangs et écartement entre les pieds sur un même rang) 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 à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

2° Autres pratiques culturales :

Les vignes présentant un paillage plastique continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2011 incluse. Pour la récolte 2012, le paillage plastique doit être retiré.

## 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 " Pierrevert " 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 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 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs, le pourcentage de ceps morts ou manquants.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation sur certaines parcelles au plus tard le 31 juillet précédant la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre suivant 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 :

- 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 ;
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la dernière campagne.

### 3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

Les opérateurs réalisant plus de vingt-six transactions en vrac par an sont dispensés de cette obligation déclarative, sauf pour les vins non conditionnés et destinés à être expédiés hors du territoire national, mais doivent tenir à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des transactions et le registre d'entrées-sorties, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

### 4. Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur :

Pour les vins vendus en vrac au consommateur, une déclaration de vente en vrac au consommateur doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le conditionnement.

Les opérateurs qui réalisent plus de vingt-six conditionnements par an, sont dispensés de cette obligation mais tiennent à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des conditionnements et le registre d'embouteillage, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

### 5. 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.

## II.-Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

## Chapitre III



A.-RÈGLES STRUCTURELLES	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
B.-RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. Ci-dessus)
B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation)
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C.-CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et / ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots