

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-SARDOS »
homologué par le décret n° 2011-1455 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Sardos », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 1^{er} septembre 2005, 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 « Saint Sardos » est réservée aux vins tranquilles 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 sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Haute-Garonne : Belleserre, le Burgaud, Lagraulet-Saint-Nicolas ;
- Département de Tarn-et-Garonne : Beaupuy, Beaumont-de-Lomagne, Belbèse, Bouillac, Bourret, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Escazeaux, Faudoas, Gariès, Labourgade, Lafitte, Larrazet, Mas-Grenier, Montain, Saint-Sardos, Savenès, Sérignac, Verdun-sur-Garonne, Vigueron.

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 8 et 9 juin 2005.

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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : syrah N, tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, merlot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- a) - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40% ;
- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 20% ;
- La proportion du cépage merlot N est inférieure ou égale à 15%.

b) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation présente un encépagement comportant au moins 2 cépages dont 1 cépage principal.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare ;
- Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et un courson portant au maximum 2 yeux francs ;
- taille Guyot double à 2 demi-baguettes, nommées localement « tirettes », avec un maximum de 8 yeux francs par pied ;
- taille en cordon bi-latéral, chaque bras portant au maximum 3 coursons à 2 yeux francs maximum.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz) est inférieur ou égal à 8 pour le cépage tannat N et à 10 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont conduites en mode « palissage plan relevé » ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,55 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20%.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

L'enherbement des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Pas de disposition particulière.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

- Pour l'élaboration des vins rosés par pressurage, ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût ;
- Pour l'élaboration des vins rosés par saignée, et pour l'élaboration des vins rouges, ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes 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) - Réception et pressurage

L'utilisation d'un foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palettes dite « centrifuge ») est interdite.

b) - Assemblage des cépages

- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 60% ; dans l'assemblage, la proportion du cépage syrah N est la plus importante et est inférieure ou égale à 80% ;
- Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents. Dans l'assemblage, la proportion du cépage syrah N est la plus importante.

c) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre, sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente :

- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins rouges et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins rosés ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,3 milliéquivalents par litre (0,70 exprimée en grammes par litre de H₂SO₄) pour les vins rouges et inférieure ou égale à 11,2 milliéquivalents par litre (0,55 exprimée en grammes par litre de H₂SO₄) pour les vins rosés.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée, pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée, à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.

f) - Matériel interdit

L'utilisation de pressoirs continus, munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

g) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le volume moyen de la récolte des trois dernières années ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

h) - 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

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant 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

Le local de stockage des vins conditionnés dispose d'une isolation thermique ou est équipé d'un dispositif permettant de maîtriser la température.

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 rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 16 mars 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.

La zone géographique se situe sur la rive gauche de la Garonne, en Gascogne garonnaise, et plus particulièrement dans la région naturelle de la Lomagne. Le vignoble est implanté sur les terrasses d'alluvions anciennes de la Garonne, déposées sur le substrat molassique tertiaire au cours des différentes glaciations du quaternaire.

Ces terrasses culminent à presque 300 mètres d'altitude et descendent par paliers successifs jusqu'à la basse plaine du fleuve, qui se situe à 100 mètres d'altitude. Plus ou moins larges, elles sont entrecoupées par de nombreuses vallées secondaires. Le paysage, ainsi composé de plateaux disséqués en lanières, présente des versants, souvent en forte pente, aux expositions très variées. Au sud-ouest, la vallée de la Gimone constitue la vallée secondaire la plus large de la zone géographique et met à jour le substrat molassique.

Les alluvions anciennes sont caractérisées par leur richesse en éléments siliceux, graves et sables, et par l'absence de calcaire.

La moyenne terrasse se présente sous la forme de larges plateaux aux sols lessivés, de nature hétérogène, où se mêlent limons, sables plus ou moins grossiers et argiles, irrégulièrement répartis.

Sur la haute terrasse, le réseau hydrographique secondaire a découpé les plateaux en coteaux. L'érosion ayant entraîné les éléments les plus fins, les sols y sont riches en graviers et galets. En situation plane, les sols présentent une altération et un lessivage plus important que sur la moyenne terrasse.

Sur les niveaux supérieurs, les plus anciens cailloutis déposés par le fleuve ne forment parfois plus qu'un mince liseré au sommet des crêtes entre deux vallées parallèles. Les coteaux molassiques présentent des sols bruns argilo-calcaires.

Le paysage est agricole, caractérisé majoritairement par les grandes cultures, essentiellement les céréales et oléagineux, l'arboriculture fruitière et le maraîchage (ail, melons), peu de prairies et quelques massifs forestiers. Le vignoble est dispersé dans le paysage en îlots de taille variable. Sur les

plateaux, des unités viticoles importantes sont implantées sur les parcelles présentant les sols les moins fertiles et les mieux drainés. Le reste du vignoble est installé sur le haut des versants des coteaux les mieux exposés.

Ainsi la zone géographique s'étend sur le territoire de 23 communes, partagées entre le sud-ouest du département du Tarn-et-Garonne et une frange nord-ouest du département de la Haute-Garonne.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique à influence méditerranéenne. Les hivers sont relativement doux. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 650 millimètres et 700 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, excepté au printemps, caractérisé par un pic de pluviométrie important. Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils apportent des formations nuageuses et des précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

L'histoire du vignoble de « Saint-Sardos » est étroitement liée à celle de l'Abbaye de Grand-Selve, fondée en 1114, sur la commune de Bouillac. Cette abbaye de l'ordre de Cîteaux est à l'origine du développement de la viticulture au sein des exploitations familiales, vouées alors à la polyculture. Dès le XIII^{ème} siècle, l'abbaye étend son vignoble de manière significative pour satisfaire les demandes des marchés de Toulouse et de Bordeaux, avant-port de marchés plus lointains, développés surtout à partir du XIV^{ème} siècle. Elle possède un chai de 200 tonneaux à Bordeaux et obtient du roi d'Angleterre EDOUARD I^{er} une exemption de « leude » (droit de péage) allant jusqu'à 300 tonneaux. Parallèlement, deux autres Abbayes contribuent à l'histoire viticole de la région, l'Abbaye de Mas-Grenier, fondée en 1179, et l'Abbaye de Belleperche, fondée à Cordes-Tolosannes, également au XII^{ème} siècle. Pendant la guerre de cent ans, le commerce est perturbé mais subsiste. Après les dégâts causés par la guerre, les moines s'attachent à reconstituer le vignoble à Belleperche et à Grand-Selve.

Après un commerce du vin très actif au XVI^{ème} et au XVII^{ème} siècle, la Révolution vient marquer la fin de l'Abbaye de Grand-Selve et le développement des chais particuliers. La vigne représente alors plus du tiers de la surface cultivée. Ainsi, en 1850, 4600 hectares de vigne sont plantés sur le territoire de « Saint-Sardos ». Le phylloxéra touche la région en 1876. Le vignoble est alors replanté en divers cépages d'origine méditerranéenne et atlantique.

En 1955, la cave coopérative de Saint-Sardos est créée et, malgré les fortes gelées de 1956, les producteurs réhabilitent leur vignoble afin d'obtenir un produit de qualité leur assurant un revenu décent. D'importants travaux d'expérimentation et de sélection sont alors engagés chez les producteurs et dans le vignoble expérimental départemental situé sur la commune de Saint Sardos. Ces travaux ont permis d'étudier le comportement des cépages cultivés au sein de la zone géographique en fonction du climat et des différentes situations géo-pédologiques, afin d'apprécier leurs aptitudes culturales. D'autre part, des vinifications ont été réalisées au chai expérimental sur tous les cépages afin de juger de leurs qualités organoleptiques et de leur complémentarité.

Ces efforts techniques aboutissent à la reconnaissance de l'appellation d'origine simple « Vins de Saint-Sardos » le 10 juin 1973, année de création du Syndicat des Producteurs de « Saint-Sardos » puis à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 2005.

En 2008, une superficie de plus de 120 hectares est récoltée par près de 30 producteurs, répartis entre un chai de vigneron indépendant et la cave coopérative de Saint-Sardos. La production se répartit approximativement entre 70% de vins rouges et 30% de vins rosés.

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

Seuls en France à être issus d'un assemblage original alliant les cépages syrah N et tannat N en cépages principaux, les vins rouges offrent un accent unique.

Ils présentent une couleur profonde et sont généralement caractérisés en bouche par des arômes épicés, des notes florales, fruitées et de réglisse apportées par le cépage syrah N, associées aux notes rappelant le cassis du cépage tannat N. Dans l'assemblage, le cépage cabernet franc N apporte la finesse de ses arômes rappelant les fruits rouges et le cépage merlot N apporte complexité et rondeur en bouche. Ils sont riches en tanins et leur structure leur confère une bonne aptitude au vieillissement.

L'élevage leur permet de se bonifier, apportant plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur rose vif et sont caractérisés, au nez, par des notes fruitées et florales. En bouche, leur finale vive en fait des vins équilibrés et harmonieux.

3° - Interactions causales

Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, au cœur d'une agriculture de polyculture, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, et réparties sur les coteaux molassiques du sud-ouest de la zone géographique et sur les 3 niveaux géomorphologiques représentés par la moyenne terrasse, la haute terrasse et les niveaux supérieurs de la Garonne. La délimitation parcellaire privilégie les sols dont les propriétés physico-chimiques assurent une alimentation hydrique et minérale régulière de la vigne, exclut les sols les plus fertiles, la basse plaine et la basse terrasse de la Garonne et les alluvions récentes des vallées secondaires, ainsi que les situations froides et gélives.

La légère humidité printanière, liée au climat océanique, associée à une nette élévation des températures, assure une bonne croissance végétative de la vigne. La douceur hivernale limite les risques de forte gelée. Les gelées printanières sont rares. L'influence méditerranéenne se traduit, pendant l'été, par une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. L'influence du vent d'Autan est réelle sur le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Ce vent peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Carrefour entre plusieurs régions viticoles, la zone géographique de « Saint-Sardos » a toujours été un lieu de passage privilégié. Le vignoble s'est ainsi enrichi des apports des régions environnantes, et plus particulièrement son patrimoine végétal, avec le cépage tannat N, probablement implanté dans le sud-ouest de la France vers le début du XVIII^{ème} siècle et le cépage syrah N présent dans la région de « Saint-Sardos » depuis 1850.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production. D'une part, par le choix des cépages qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel, d'autre part, par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses favorisant l'aération du feuillage et des grappes.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Ce savoir-faire, adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

La notoriété de ce vignoble ancien s'est confortée lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique. Bien intégrés aux activités agro-touristiques régionales, les producteurs entretiennent la notoriété et la réputation des vins de « Saint-Sardos », grâce à leur dynamisme et leur savoir-faire.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} octobre 2005 dont la densité est comprise entre 3968 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} octobre 2005 dont la densité est comprise entre 3400 pieds par hectare et 3967 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare et à 6500 kilogrammes par hectare lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime ;
- à compter de la récolte 2022, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

c) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement sur le rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} octobre 2005 sous réserve que la hauteur de feuillage palissé soit au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Disposition générale

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} juin qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagné de 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 rangs ;

- la date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET;
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin par couleur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- la date et signature de l'opérateur.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction des vins vendus en vrac, après conclusion de la transaction et au moins 10 jours ouvrés avant la date de la première retraitaison.

Cette déclaration précise notamment :

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

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

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au moins 10 jours ouvrés avant la date prévue pour la première vente.

Cette déclaration précise notamment :

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

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement au moins 10 jours ouvrés avant le conditionnement.

Cette déclaration précise:

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation et la couleur;
- l'identification du lot et des contenants;
- le volume du vin considéré;
- la date prévue pour le conditionnement;
- la date et la signature de l'opérateur.

6. 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 et à l'organisme de défense et de gestion au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition.

Cette déclaration précise:

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

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours maximum après ce déclassement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité du demandeur accompagné de son numéro EVV et SIRET ;
- l'appellation et la couleur ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée ;
- la date et la signature de l'opérateur.

II. – Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucre des raisins de tous les lots unitaires de vendange destinés à la production de l'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage

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

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité de la cuverie de vinification et de stockage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Comptage du nombre de rameaux fructifères
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTROLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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