

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ESTAING »
homologué par le décret n° 2011-1440 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011**

CHAPITRE 1^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Estaing », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Estaing » par arrêté du 4 novembre 1965, 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 « Estaing » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aveyron : Coubisou, Estaing et Sébrazac.

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 23 et 24 juin 1994.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aveyron : Campouriez, Entraygues-sur-Truyère, Le Fel, Florentin-la-Capelle, Golinhac, Le Nayrac et Saint-Hippolyte.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

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

- cépages principaux : fer N et gamay N ;

- cépages complémentaires : cabernet franc N et cabernet-sauvignon N ;

- cépages accessoires : abouriou N (dénommé localement gamay Saint-Laurent N), castet N, duras N, merlot N, mouyssaguès N, négret de Banhars N et pinot noir N.

- b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : chenin B ;
 - cépage complémentaire : mauzac B;
 - cépages accessoires : saint-côme B (dénommé localement rousselou).

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins rosés et rouges :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de chaque cépage accessoire est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :

- La proportion du cépage chenin B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage mauzac B est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare ; - Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0.80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<ul style="list-style-type: none"> - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec 2 rangs et plus par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1,25 mètre ; - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec un seul rang par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1 mètre.
<p>Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.</p>

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ;
- taille en Guyot simple.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz) est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont conduites en mode « 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 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 8500 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 8000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et 7000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ou de mise en place des terrasses.

3°- *Irrigation*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en

sucre inférieure à :

- 170 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;
- 183 grammes par litre de moût pour les vins rouges et rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10.5 %.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4°- Dispositions particulières

Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R / 10000)$.

Pour les vignes plantées en terrasses, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

Les pressoirs continus sont interdits.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 3 cépages sont obligatoirement présents ;- Les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 50 % ;- La proportion de cépage fer N est supérieure à 30%.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ;- La proportion du cépage gamay N et est comprise entre 50% et 80% ;- La présence d'un cépage complémentaire est obligatoire.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ;- La proportion du cépage chenin B est supérieure à 50% ;- La proportion du cépage mauzac B est supérieure à 10 % ;- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure à 20 %.

c) - Fermentation malo-lactique

Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin, prêts à être 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 ;
- 4 grammes par litre pour les vins blancs et 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, et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%.

f) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

b) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à 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, accompagné de sa déclaration de conditionnement visée au chapitre II du présent cahier des charges ;

- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage

Les vins conditionnés sont stockés dans un local spécifique isolé thermiquement.

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

a) - A l'issue de la période d'élevage les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - 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.

X. – Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située dans la haute vallée du Lot, au nord du département de l'Aveyron et au pied du massif de l'Aubrac.

Le substratum géologique est composé de grès permien, de couleur rouge violacé due à leur richesse en oxydes de fer et dénommés localement « *rougiers* », de calcaires secondaires et de schistes métamorphiques. Les sols qui se sont développés, généralement riches en débris pierreux, sont peu profonds et présentent une faible fertilité.

Le vignoble est un vignoble de « montagne », dont les parcelles s'étagent entre 350 mètres et 500 mètres d'altitude. Les parcelles de vigne sont situées sur les pentes des vallées bien exposées, et sont plantées généralement en terrasses. Ces terrasses portent le nom local de « *bancas* » et confèrent à la

vallée un paysage emblématique. Traditionnellement, les versants exposés au sud sont réservés à la vigne, alors que les versants orientés au nord sont voués à l'exploitation de châtaigniers et de bois.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 3 communes, situées de part et d'autre de la vallée du Lot.

Le climat de la zone géographique est soumis à de multiples influences, continentales, océaniques et méditerranéennes. Les hivers sont rigoureux, compte tenu de la proximité des hauts plateaux du massif de l'Aubrac. Les printemps sont pluvieux alors que les étés sont chauds et secs. Les automnes sont généralement très ensoleillés et doux. La pluviométrie annuelle est comprise entre 850 millimètres et 1000 millimètres.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'implantation des premières vignes au cœur de la vallée du Lot date certainement de l'époque romaine.

Mais l'expansion du vignoble est liée à la présence des communautés religieuses de l'Abbaye de Bonneval située sur la commune du Cayrol, de la Domerie d'Aubrac et surtout de l'Abbaye de Conques, bâtie en 732.

Le village d'Estaing constitue une étape incontournable sur la « *Via Podensis* », voie reliant le Puy-en-Velay à Saint-Jacques-de-Compostelle, en passant par Conques. L'accueil de nombreux pèlerins contribue alors au développement du vignoble, qui atteint son apogée vers la fin du XIX^{ème} siècle. Durant cette longue période, toute l'économie, et la vie de la vallée du Lot, s'organise autour de la culture de la vigne et de la vente du vin, essentiellement réalisée avec « la Montagne » (l'Aubrac et le Cantal).

La liste des cépages cultivés avant la révolution fait état du « *saumencès noir* » (fer servadou N), du mouyssaguès N, du « *négret* » (négret de Bahnars N) et du chenin B. Un inventaire datant de 1807 cite le gamay N et le saint-côme B. Vers 1860, la superficie du vignoble de la vallée du Lot atteint 1200 hectares.

En 1884, les premiers symptômes du phylloxéra apparaissent dans la région. La crise phylloxérique anéantit le vignoble et détruit le fragile équilibre de l'économie de la vallée, la vigne représentant alors la moitié du revenu des petites exploitations. La misère s'installe et conduit à un exode massif.

La réhabilitation du vignoble dans la haute vallée du Lot est impulsée par l'Abbé BELLOC, curé du Monastère de Cabrespine. A partir de 1890, il se consacre à la recherche des meilleures solutions techniques afin de replanter le vignoble. Ainsi, il écrit dans ses mémoires : « *Ayant trouvé les porte-greffes résistants et qui s'adaptaient au sol, il s'agissait de trouver les cépages qui, tout en produisant, conserveraient au vin sa finesse, ou même, donneraient une qualité supérieure* ». Les cépages cabernet-sauvignon N et pinot noir N sont alors introduits dans le vignoble estagnol.

En 1913, 145 hectares de vigne sont recensés autour d'Estaing. Le vignoble subit malheureusement les aléas des 2 guerres mondiales. Néanmoins, grâce à la volonté et la ténacité des producteurs, l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Estaing » est reconnue par arrêté ministériel le 4 novembre 1965. La dynamique se poursuit par la construction d'une cave coopérative en 1997.

En 2008, une superficie d'environ 20 hectares est exploitée par une douzaine d'opérateurs, répartis au sein de 3 chais particuliers et de la cave coopérative. Le volume récolté de 600 hectolitres se répartit approximativement entre 2/3 de vin rouge, 1/4 de vin rosé et 10 % de vin blanc.

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

Les vins rouges présentent une couleur rubis et sont caractérisés par des arômes fruités notamment de fruits rouges associés à des notes végétales et une fraîcheur agréable. Les tanins sont présents mais non agressifs et l'équilibre est harmonieux. L'élevage leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la fixation des anthocyanes par les tanins, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur moyennement intense, rose saumoné, et sont caractérisés, au nez, par des notes fruitées rappelant les fruits rouges. Ces notes de fruits rouges restent présentes en bouche, laquelle offre une attaque vive. Ce sont des vins légers et agréables à boire.

Les vins blancs, de couleur jaune pâle, sont caractérisés, au nez, par des notes florales, qui peuvent évoluer vers des notes de miel après 2 ou 3 ans de vieillissement. En bouche, l'attaque est fraîche avec de la rondeur, de la finesse et une finale souvent minérale. Ce sont des vins harmonieux et bien équilibrés.

3°- Interactions causales

Le contexte climatique de la zone géographique soumise aux influences continentales, océaniques et méditerranéennes a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés de la vallée du Lot et de ses affluents. Dans ces vallées bien abritées des grands froids hivernaux et favorisant le réchauffement printanier, la vigne est cultivée essentiellement en terrasses. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vigneron d'« Estaing » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble en « *bancas* ».

Traduisant les usages et la connaissance des vigneron du comportement de leurs vignes, les critères techniques permettant de définir l'aire parcellaire délimitée reposent essentiellement sur la topographie et l'exposition des parcelles. Ainsi, l'implantation de la vigne est contrainte à mi-coteau, l'altitude du vignoble se situant entre 350 mètres et 500 mètres environ, sur les pentes exposées au sud. Au-delà de la côte 500, les gelées hivernales sont à craindre, alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, doux et très ensoleillés permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux, comme le cépage fer servadou N et le cépage cabernet-sauvignon N.

Seules sont retenues au sein de l'aire parcellaire délimitée les parcelles présentant des sols peu profonds, riches en éléments grossiers et à bon régime hydrique.

Au fil des générations, l'encépagement du vignoble d'« Estaing » s'est enrichi. Aux cépages locaux, et originaux, se sont ajoutés des cépages d'origine plus lointaine, mais qui ont trouvé à « Estaing » des conditions pédo-climatiques adaptées à leur expression. Le savoir-faire des producteurs s'exprime alors dans le choix des assemblages.

Ce savoir-faire s'exprime également dans la bonne gestion du couvert végétal de la plante, nécessaire à la synthèse chlorophyllienne, et qui est assurée par l'ensemble des dispositions relatives aux modes de conduite.

Ceci, combiné aux conditions de récolte et de rendement, contribue à la récolte d'une vendange saine et présentant une bonne maturité, laquelle vinifiée conformément aux usages locaux, permet l'expression optimale et originale des potentialités du milieu naturel.

Une période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour que les tanins deviennent ronds et soyeux, notamment pour les vins rouges. Pour atteindre cet objectif, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Ainsi, malgré une production confidentielle, les générations successives de producteurs, attachés à leur patrimoine, ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure depuis 1965.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblages

a) - Pour les vins rouges et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages principaux peut être inférieure à 50% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2031 incluse.

Cette proportion est :

- supérieure ou égale à 35 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 40 % à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

b) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage fer N peut-être inférieure à 30% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2031 incluse.

Cette proportion est :

- supérieure ou égale à 15% jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 20% à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

c) - Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion des cépages principaux est :

- supérieure ou égale à 35 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 40 % à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

d) - Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est :

- supérieure ou égale à 15 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 20 % à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

c) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage jurançon N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ce jusqu'à l'arrachage des dites parcelles.

2°- Modes de conduite

a) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse à la date d'homologation du présent cahier des charges, l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,60 mètre.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et qui ne sont pas conduites en « palissage plan relevé », présentent une longueur moyenne de rameaux après écimage de 0,70 mètre sur l'ensemble de la parcelle concernée.

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 « Estaing » 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.

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

b) - 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} mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- 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
- date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du chapitre 1^{er} du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de la récolte et avant toute expédition du chai ou commercialisation.

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,
- la fréquence de conditionnement.

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

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 10 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots a ou ont été conditionné(s).

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur 12 mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement.

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 au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- 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 adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de déclassement dans un délai de 15 jours maximum après le déclassement ou les déclassements effectués(s).

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur concernée,
- 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 la couleur concernée.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire et comprend au moins une fiche de contrôle par cépage. Il indique la teneur en sucre des raisins, la teneur en acidité totale et la date de l'analyse, de tous les lots unitaires de vendange destinés à la production d'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 À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES 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
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES 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
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) 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 - CONTRÔLES 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.
