

# CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE »

## CHAPITRE PREMIER

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, 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 « Châteauneuf-du-Pape » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

### **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 du département de Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Sorgues.

**2° - Aire parcellaire délimitée** : Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production dont les limites ont été tracées sur la carte d'état-major au 1/50 000 annexée au jugement du tribunal d'Avignon en date du 28 mars 1930 et par les modifications successives telles qu'approuvées 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 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 de l'Ardèche : Bourg-Saint-Andéol, Sarras, Saint-Jean-de-Muzols.

Département de la Drôme : Châteauneuf-sur-Isère, La Roche-de-Glun, Les Granges-Gontardes, Mercurole, Tain-l'Hermitage, Tulette.

Département du Gard : Bagnols-sur-Cèze, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Connaux, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Le Pin, Lirac, Orsan, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Saze, Tavel, Tresques, Vénéjean.

Département du Rhône : Ampuis.

Département de Vaucluse : Avignon, Beaumes-de-Venise, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-de-Gadagne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarriens, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès.

## V - Encépagement

Les vins rouges et blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N.

## VI - Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite

#### a) Densité de plantation

MODE DE PLANTATION	REGLES
Plantations dites « au carré »	Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 4 m <sup>2</sup> . Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 2 mètres.
Plantations en ligne	Les vignes présentent une densité minimale de 3.000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 m. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,50 m.

#### b) Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES	
Vignes âgées de moins de 40 ans (40 <sup>ème</sup> feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied
Vignes âgées de plus de 40 ans (41 <sup>ème</sup> feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied

DISPOSITIONS PARTICULIERES	
CEPAGES	REGLES
Grenache noir N, Mourvèdre N, Piquepoul noir N, Terret noir N	Les vignes sont conduites en gobelet et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson
Bourboulenc B, Brun argenté N (localement dénommé Vaccarèse), Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Counoise N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Muscardin N, Picardan B, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Roussanne B	Les vignes sont conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson
Syrah N	Les vignes sont : - soit conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson ; - soit taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, les pieds sont palissés avec deux fils superposés au minimum. Le fil porteur n'est pas situé à une hauteur supérieure à 0,60 mètre au-dessus du sol au moment de l'entrée en production. La longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 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 4.500 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 15 %.

f) Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont entretenues afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire.

**2° - Autres pratiques culturales :** Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

a) Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite. Les remaniements et travaux d'aménagement n'entraînant pas une modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle demeurent possibles dans le respect des conditions définies au point 5 du chapitre II du présent cahier des charges.

b) 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.

c) Le paillage plastique est interdit.

**3° - Irrigation :** L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

Toutefois :

- la submersion volontaire des vignes est interdite ;

- les installations d'irrigation situées à l'intérieur des parcelles de vignes ne peuvent en aucun cas être utilisées pour l'apport, au végétal, de produits fertilisants.

**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 raisins sont récoltés manuellement. Le recours à la machine à vendanger est interdit.

Le tri qualitatif de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes de raisins et des baies insuffisamment mûres.

#### c) Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

### **2° - Maturité du raisin**

#### a) Richesse en sucres des raisins

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

- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum : Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

### **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 35 hectolitres par hectare.

La deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, la première année suivant celle d'un greffage sur place ou la première année d'un surgreffage, le rendement des jeunes vignes est limité à 35 hectolitres à l'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 35 hectolitres par hectare.

**3° - Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée** : Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 36 hectolitres par hectare ou de 42 hectolitres par hectare en cas d'élaboration de « râpé ». Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

#### **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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

## 5° - Dispositions particulières

Les grappes de raisins ou les baies issues du tri qualitatif sont soit éliminées, soit utilisées pour l'élaboration du « râpé », vin qui ne peut bénéficier d'aucune indication géographique. Le pourcentage minimum de « râpé » est supérieur ou égal à 2 % des volumes revendiqués.

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

**1° - Dispositions générales** : Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

### a) Fermentation malolactique

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

### b) Normes analytiques

Au stade du conditionnement ou de la transaction en vrac :

- les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose)
  - inférieure ou égale à 3 grammes par litre, si le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 14 %,
  - et inférieure ou égale à 4 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 14 % ;
- les vins rouges présentent une acidité volatile inférieure ou égale à 18,37 milliéquivalents par litre et une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 4.

### c) Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement.

Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés), faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés).

Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

### d) Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

### e) 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 relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

b) Les contenants pour les volumes inférieurs à 3 litres sont en verre.

**3° - Dispositions relatives au stockage :** L'opérateur justifie d'un ou plusieurs lieux de stockage pour les vins conditionnés.

**4° - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur**

Les vins 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.

#### **X - Lien avec la zone géographique**

**1° - Informations sur la zone géographique**

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Inscrite au sein du couloir rhodanien, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est située sur la rive gauche du Rhône, à une quinzaine de kilomètres au nord de la commune d'Avignon, à l'ouest de la plaine du Comtat venaissin.

Au cœur du bassin sédimentaire que constitue la Vallée du Rhône, la zone géographique est principalement marquée par l'assise de dépôt de molasse marine du Miocène s'appuyant, à l'ouest, sur les importantes formations de calcaires massifs de l'Urgonien, formant un plateau aux environs de cent mètres d'altitude, et par son recouvrement d'alluvions grossières du Rhône, déposées sur ce plateau à la fin du Pliocène. Ces « Terrasses du Villafranchien » emblématiques de « Châteauneuf-du-Pape » sont constituées de cailloux roulés de provenance alpine, fréquemment de forte dimension et souvent sur de fortes épaisseurs. Il en résulte des sols plus ou moins profonds, caillouteux avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre. Les molasses déposées successivement par les incursions des mers du Miocène et du Pliocène affleurent sur le secteur nord-est, mettant en évidence des sols de texture sableuse, safres, et grès roux du Comtat.

Le paysage s'inscrit ainsi sur un relief de terrasses et de pentes, sculpté par l'alternance d'épisodes d'érosion et d'épisodes d'alluvionnement. Il est dominé par la culture de la vigne.

Le climat méditerranéen est sous influence du Mistral, vent froid et sec venant du Nord, favorisant l'ensoleillement et réduisant la pluviométrie (moins de 650 millimètres par an). Ce secteur est l'un des plus secs de la Vallée du Rhône, avec un fort ensoleillement d'environ 2.800 heures par an, notamment pendant la période estivale, propice à la maturité des baies.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de cinq communes du département de Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange et Sorgues.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'origine du vignoble remonte, sans doute, au moins au XI<sup>ème</sup> siècle. La culture de la vigne se développe cependant à partir du XIV<sup>ème</sup> siècle, avec l'installation du Saint Siège à Avignon, et notamment sous le règne de Jean XXII (1316 – 1334). Le domaine relève directement de l'autorité du pape. Jean XXII y fait construire le château, sa « résidence secondaire », dont demeurent encore les vestiges. Il contribue de façon importante à l'essor du vignoble et à la renommée de ses vins.

La culture de la vigne s'étend de nouveau de façon importante au XVIII<sup>ème</sup> siècle, sous l'effet du développement rapide de commerce du vin. En 1750, la correspondance de la famille Tulle de Villefranche, propriétaire d'un vignoble, nous apprend que sa production d'une quarantaine d'hectolitres est expédiée dans toute la France, en Italie, en Allemagne, en Angleterre, et même aux Etats-Unis, grâce à un réseau de revendeurs. A la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, de nombreux acheteurs viennent d'Avignon, d'Orange, de Carpentras, de Lyon... Les fûts sont expédiés des ports de Roquemaure et des Armeniers, pour la France entière.

En 1817, avec l'accord du Préfet, les producteurs décident de protéger la réputation de leur récolte et de leur vin. Le conseil municipal prend un arrêté pour que les propriétaires du lieu, ayant des vignes sur les territoires voisins, ne pratiquent pas de mélange avec des « fruits étrangers », ce qui tendrait à déprécier la qualité du vin et à tromper la bonne foi des marchands.

Vers 1870, Joseph Ducos mène une recherche intense sur les cépages. Il détermine l'apport organoleptique de chacun. La liste des cépages autorisés du premier décret de l'appellation d'origine contrôlée, dont découle celle qui figure dans le cahier des charges, tant pour la production de vins rouges que de vins blancs, résulte de ses travaux.

En 1923, les producteurs créent, avec le Baron Le Roy de Boiseaumarié, le premier syndicat pour la défense de l'appellation d'origine contrôlée. Ils demandent et obtiennent par le jugement du tribunal d'Avignon du 28 juin 1929 une réglementation protectrice représentant le fondement essentiel de l'appellation d'origine contrôlée (délimitation de l'aire, liste des cépages autorisés, titre alcoométrique volumique minimum, tri des raisins...), et de son premier décret de reconnaissance du 15 mai 1936. A la même époque, ces exigences nouvelles sont reprises dans la réglementation nationale instituant le régime des appellations d'origine contrôlées, donnant ainsi le premier exemple d'une discipline et d'une politique adoptées par la suite par les autres régions françaises.

En 2010, la superficie du vignoble s'étend sur 3.200 hectares environ, cultivés par 320 exploitations. La production moyenne est d'environ 100.000 hectolitres, dont 95% de vins rouges.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » sont des vins tranquilles et secs. Les raisins issus d'une liste de dix-huit cépages, souvent complantés au sein d'une même parcelle, permettent d'élaborer des vins blancs et des vins rouges.

Le cépage Grenache N est le cépage dominant sur le vignoble.

Les vins rouges, particulièrement aptes à la garde, sont puissants et structurés, avec une grande complexité et une longue persistance aromatique. Les vins blancs, principalement élaborés à partir des cépages Grnache B, Clairette B et Roussanne B, sont amples, très expressifs, avec une bonne fraîcheur aromatique.

## **3° - Interactions causales**

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins retient les parcelles présentant des sols avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre des fameuses terrasses villafranchiennes, et des sols à texture sableuse et gréseuse.

L'interaction entre le climat méditerranéen, chaud et sec en été, et ces sols caillouteux est à l'origine du phénomène de restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les galets roulés (« caïau frejaü »), favorisant ainsi la maturité complète et la concentration des baies. De plus, le climat sec, renforcé par l'action du Mistral, limite le développement des maladies cryptogamiques et favorise le bon état sanitaire de la vendange.

Dans ces situations, les usages vigneron ont conduit à une maîtrise de la production traduite par des rendements faibles (35 hectolitres par hectare), tout en respectant l'intégrité du potentiel de la matière première, notamment par l'interdiction de submersion, par l'obligation de récolte manuelle et de tri de la vendange et en privilégiant la concentration et la maturité.

Ce savoir-faire dans la conduite du vignoble va de pair avec le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, à maîtriser les sols et sous-sols variés et l'assemblage de cépages, dans l'objectif de vinifications longues, aptes à révéler toute la richesse, la structure et l'aptitude au vieillissement des vins, rouges, puissants et concentrés, et blancs, riches et complexes.

Forts et fiers de cette histoire, les producteurs veillent au maintien de l'identité de leurs vins et, à travers elle, au maintien de leur propre identité, de leur patrimoine.

La vente hors des frontières du territoire national et l'exportation, toujours en conquête de nouveaux pays, témoignent de cette volonté des producteurs et représentent la majeure partie de la production. La vente en bouteille est très largement majoritaire.

## **XI - Mesures transitoires**

**1° - Modes de conduite** : Les dispositions relatives à la densité de plantation sont applicables pour les plantations réalisées après le 2 octobre 1992.

### **2° - Autres pratiques culturales**

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique est applicable pour les plantations réalisées après le 31 juillet 2009. Les paillages plastiques existants sont retirés des parcelles avant le 31 décembre 2014.

## **XII - Règles de présentation et étiquetage**

### **1° - Dispositions générales**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » 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**

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré,
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

## **I - Obligations déclaratives**

### **1 - Déclaration de revendication**

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac, de mise à la consommation ou de conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de 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 ainsi que d'une copie de la liste des parcelles présentant un taux de pieds de vigne morts ou manquants supérieur à 15 %.

### **2 - Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné**

Pour les vins non conditionnés, une déclaration de transaction, ou une déclaration de mise à la consommation, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date de sortie des chais. Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin faisant l'objet d'une transaction en vrac est destiné à être expédié hors du territoire national.

### **3 - Déclaration préalable de conditionnement**

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date prévue du conditionnement.

### **4 - 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

### **5 - Remaniement des parcelles**

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

### **6 - Déclaration préalable de non-vinification des raisins issus du tri qualitatif - Râpé**

Tout opérateur faisant le choix de ne pas vinifier les raisins issus du tri qualitatif de la vendange en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation au plus tard sept jours avant le début des vendanges sur son exploitation. Une distinction par couleur est possible. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

## **II - Tenue de registres** : Pas de dispositions particulières

CHAPITRE III

**I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A - Règles structurelles</b>	
- Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation)	- Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) - Contrôle documentaire
<b>B - Règles liées au cycle de production</b>	
<u>Conduite du vignoble :</u> - Charge maximale moyenne à la parcelle - Règles de taille, Palissage	- Contrôle sur le terrain - Contrôle sur le terrain
<u>Récolte, transport et maturité du raisin :</u> - Maturité du raisin  - Tri de la vendange	- Autocontrôles et mise en place et diffusion, par l'organisme de défense et de gestion, d'un référentiel représentatif des différentes zones de l'appellation d'origine contrôlée - Contrôle sur le terrain
<u>Déclarations de récolte et de revendication :</u> - Manquants - Rendement autorisé - Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain – Cohérence de la déclaration de récolte - Contrôle documentaire - Contrôles documentaire et sur le terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...)
<b>C - Contrôle des produits</b>	
- Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement - Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement - Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	- Examen analytique complet du vin  - Examen organoleptique  - 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 – 93 555 Montreuil-sous-Bois Cedex  
Tel : +33 (0) 173.303.800 – Fax : +33 (0) 173.303.804 – Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto: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.