Procédure nationale d'opposition suite à l'avis du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses des 9 et 10 février 2022

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE « SAVENNIERES »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Procédure nationale d'opposition suite à l'avis du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses des 9 et 10 février 2022

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« SAVENNIÈRES »
homologué par arrêté du 10 octobre 2019
publié au JORF du 19 octobre 2019

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1952, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III – Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est réservée aux vins blancs tranquilles.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de ~~2018~~ **2021** : Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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 11 et 12 septembre 1985, des 8 et 9 juin 2005 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.
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 approuvée.

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 Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de ~~2018~~ **2021** : Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon ~~(anciens territoires des communes déléguées de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon et Thouarcé)~~, Blaison-Saint-Sulpice ~~(anciens territoires des communes déléguées de Blaison-Gohier et Saint-Sulpice)~~, Brissac Loire Aubance (~~anciens~~ **pour le seul** territoire~~s~~ des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital et Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (~~anciens~~ **pour le seul** territoire~~s~~ des communes déléguées de Chanzeaux et Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (~~ancien~~ **pour le seul** territoire de la commune déléguée de Brigné), Les Garennes sur Loire ~~(anciens territoires des~~

~~communes déléguées de Juigné-sur-Loire et Saint-Jean-des-Mauvrets)~~, Mauges-sur-Loire (~~ancien~~ **pour le seul** territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, ~~(anciens territoires des communes déléguées de Chavagnes, Martigné-Briand et Notre-Dame-d'Allençon) et~~ Val-du-Layon ~~(anciens territoires des communes déléguées de Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay)~~.

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à ~~1~~ **0,90** mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée. Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées ~~au plus tard le 30 avril,~~ **soit en taille courte, soit en taille longue, soit** en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ~~dont 4 yeux francs maximum sur le long bois~~.

Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES

Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fils de palissage ; - la hauteur minimale du dernier niveau de fil est de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 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

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

b) - Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée ou justifie de l'utilisation de produits de biocontrôle homologués par les Pouvoirs publics en viticulture. En cas d'utilisation d'herbicides de biocontrôle sur une parcelle, l'utilisation d'autres herbicides est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

DISPOSITIONS GENERALES
Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Savennières » sont récoltés **manuellement** par sélection de grappes sur pied. L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel
Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

TYPE DE VIN	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins secs	186	11,5 %
Autres vins	212	12,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent~~, après fermentation,~~ un titre alcoométrique volumique acquis 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 :

TYPE DE VIN	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins secs et demi-secs	50
Autres vins	35

2°- Rendement butoir

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

TYPE DE VIN	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins secs et demi-secs	50
Autres vins	35

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 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques
Les vins secs présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :
- 4 grammes par litre ;

- ou 8 grammes par litre, lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
Les vins secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ; toute opération d'enrichissement est interdite pour les autres vins.

c) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des cinq dernières années.

d) - Entretien du chai et du matériel
Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins 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 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 lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période ~~de~~ **d'au moins** 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er 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 sur la rive droite de la Loire, à une quinzaine de kilomètres de la ville d'Angers. Elle se caractérise par un ensemble de coteaux d'orientation sud/sud-est qui s'étendent, à partir de la Loire, sur une largeur variant de 500 mètres à 1500 mètres et s'étirent, le long de la Loire, sur environ 6 kilomètres. Au nord de la zone géographique, un vaste plateau, plus froid, exposé aux vents, est principalement voué à l'élevage et la culture céréalière.
Le substratum géologique est représenté par des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur, localement par des filons volcaniques (rhyolites et spilites). En amorce du plateau, quelques sables éoliens du Quaternaire se sont déposés en couche plus ou moins épaisse. En situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface.
La zone géographique s'étend sur le territoire de 3 communes : Bouchemaine, La Possonnière et Savennières.
Le climat est océanique. Le massif des Mauges, situé à l'ouest du vignoble, nuance cette caractéristique océanique par un effet de fœhn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres et caractérise un

ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin, jusqu'à la période des vendanges. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C). La Loire joue un rôle prépondérant de régulation des températures sur le proche coteau, implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Elle joue également un rôle important en favorisant, au cours de la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales, essentielles pour le développement de la pourriture noble.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

D'abord limitée aux parcelles proches des grandes abbayes d'Angers, la culture de la vigne s'est étendue tout autour d'Angers, puis sur les coteaux de Pruniers et Bouchemaine au IVème siècle. Vers 1130, les moines de l'abbaye de Saint-Nicolas d'Angers plantent un coteau surplombant la Loire, qui donnera son nom à « *La Roche aux Moines* ». En 1140, des religieuses bénédictines construisent, dans le bourg de La Possonnière, un couvent nommé « *Le Prieuré* ». De vastes clos de vigne entourent alors leur bâtisse. Dès lors, le vin de « Savennières » est apprécié sur les nobles tables, et plus particulièrement au XVème siècle sur la table du « *bon roi René* » (René Ier d'Anjou). Celui-ci, à la faveur d'une halte sur la commune, dégustant un verre de vin issu d'une parcelle à l'ouest du bourg, le qualifie de « *goutte d'or* ». Cette parcelle est connue, depuis, sous la dénomination de « Clos de la Goutte d'Or ».

Le vignoble se développe surtout au cours des XVIIème et XVIIIème siècles. Bidet et Duhamel de Monceau, dans leur « *Traité sur la nature et la culture de la vigne* » paru en 1749, disent : *« Les coteaux qui règnent le long de la Loire, des deux côtés de cette rivière, forment les différents vignobles de l'Anjou ; ces coteaux sont à ½ lieue ou ¼ de lieue de distance les uns des autres, à commencer depuis Angers jusqu'à 7 ou 8 lieues par-delà, vers la Bretagne. Ce ne sont que rochers, autrefois absolument stériles, occupés par des broussailles, des halliers et des vieux arbres ; ce qui rendait le pays inaccessible et impénétrable, et en faisait la retraite de toutes sortes de bêtes fauves ou d'animaux venimeux. Le terroir, très difficile à défricher, est maintenant parfaitement cultivé et tout planté en vignes, jusqu'à l'endroit où le coteau commence à s'aplanir et se retourner du côté du nord, ce qui va à ¼ de lieue ou ½ lieue d'étendue. Les coteaux du côté droit de la Loire, en descendant pour aller à Nantes, se présentent au midi, et par conséquent le vin y est meilleur et plus fort que celui du côté gauche… »*. Les coteaux et les terres près du bourg de Savennières se couvrent de vigne et chaque habitation, dans la campagne, possède plusieurs planches de vigne. A la veille de la Révolution, les cahiers de doléances, rédigés par les Etats généraux, donnent la situation du vignoble sur les coteaux. *« Savennières : 2460 habitants, 1/3 en vignes d'un excellent cru (…) Je n'ai pas vu de paroisse plus taxée que Savennières* » écrit alors M. Dertrou, syndic.

Le XIXème siècle voit une profonde métamorphose de la viticulture, en raison des progrès substantiels faits en œnologie et en protection des végétaux, sous l'action de propriétaires comme Guillory, soucieux d'obtenir des vins de qualité et de maintenir la réputation des vins de « Savennières ». De nombreuses expériences sont alors réalisées, tant sur l'essai d'autres cépages, avec notamment le verdelho de Madère dont, selon le professeur Maisonneuve, une soixantaine de pieds était cultivée à la « *Coulée de Serrant* », que sur l'aménagement de terrasses ou les essais de palissage. Pourtant, le cépage chenin B reste le cépage de prédilection du vignoble. Jules Guyot, lors d'une de ses visites, en 1865, décrit parfaitement le mode de conduite, parlant ainsi d'une taille à coursons, d'ébourgeonnage, et d'une récolte quand « *une grande partie des raisins est blettie...* »

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est reconnue par le décret du 8 décembre 1952, qui définit principalement les vins avec des sucres fermentescibles. Ce décret a, sous l'impulsion des présidents successifs du syndicat de défense, dont Michèle Bazin de Jessey, évolué vers la définition de vins secs, avec la possibilité de produire des vins avec des sucres fermentescibles, reflétant ainsi les pratiques du vignoble et l'originalité du milieu.

En 2009, le vignoble est exploité par 34 opérateurs.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Ils peuvent cependant présenter parfois des sucres fermentescibles. Ils présentent une robe jaune pâle à jaune doré.

Le nez se caractérise généralement par des odeurs ou notes aromatiques florales (acacia, tilleul…) mêlées à des notes fruitées qui peuvent rappeler la poire, la pêche, le coing, l'amande grillée, le raisin sec, le miel, le tout agrémenté par une touche de minéralité.
L'attaque en bouche est ample, grasse, révélant toute la complexité aromatique. La finale est un mélange entre la fraîcheur, la minéralité et une pointe d'amertume qui apportent harmonie et équilibre.
Ces vins s'épanouissent totalement après plusieurs années de bouteille. Les vins présentant des sucres fermentescibles ont une aptitude remarquable au vieillissement.

3°- Interactions causales

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les coteaux abrités, bien orientés au midi et présentant des sols superficiels développés sur les formations schisteuses et schisto-gréseuses du massif primaire, ou des sols peu profonds développées sur sables éoliens. Ces sols, peu fertiles et très caillouteux, disposent d'une capacité de drainage importante et d'une réserve hydrique faible.
Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille rigoureuses et une récolte par sélection des grappes, y compris pour la production de vins secs.
Le savoir-faire des opérateurs s'exprime dans leur attachement au cépage chenin B, cépage rustique, qui trouve, dans ces situations, toute son originalité et sa plénitude. Ils se sont adaptés à ses particularités et à sa richesse, en diversifiant les itinéraires techniques. Selon le lieu d'implantation, la conduite de la vigne et les conditions climatiques du millésime, les vins élaborés présentent traditionnellement plus ou moins de sucres fermentescibles. Lorsque les conditions climatiques de la fin de récolte sont favorables, grâce au rôle thermorégulateur de la Loire, aux vents canalisés par le fleuve qui favorisent mécaniquement une dessiccation des baies, ou grâce à la présence de brumes matinales, des vins « moelleux » ou « doux » sont élaborés à partir de baies récoltées après concentration par passerillage sur souche ou atteintes de pourriture noble sous l'action de *botrytis cinerea*.
Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes. 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.
La conjonction d'un milieu naturel si particulier, d'un cépage parfaitement adapté à celui-ci et d'hommes qui savent exploiter toutes ses potentialités permet d'obtenir des vins originaux et singuliers qui disposent d'une notoriété historique. André Jullien, en 1816, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » n'hésite pas à les classer dans la première catégorie, reconnaissant ainsi leur originalité, leur qualité et leur réputation.
Le vignoble de « Savennières », symbole de la « *douceur angevine* », est classé depuis 2001 au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

XI – Mesures transitoires

Pas de disposition

~~1°- Modes de conduite~~

~~Les parcelles de vigne plantées à la date du 1er janvier 1997, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.~~

~~2°- Règles de taille~~

~~Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par pied est fixé à 10 yeux francs.~~

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Savennières » 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) – ~~Toutes les indications~~ **Les mentions** facultatives **dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres,** sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les vins sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.
Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - 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.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins ~~quinze~~ **15** jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- les numéros EVV et 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins ~~quinze~~ **15** jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3°- 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 minimum ~~quinze~~ **15** jours ouvrés avant l'expédition.

4°- Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

5°- 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 et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

6°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- les références cadastrales de la ou des parcelles ;
- la surface totale.

II - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1°- Registre de suivi parcellaire

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2°- Registre des objectifs de production

Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelles concernées :
- l'année de récolte ;

- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3°- Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique naturel lors du remplissage du contenant.

4°- Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot: transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Aire parcellaire délimitée	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production	
Encépagement, densité de plantation et palissage	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Aire géographique et aire de proximité immédiate	
Appartenance des outils de transformation à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Richesse en sucre des raisins	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Seuil de manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication ou déclaration de récolte et cohérence avec le registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (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
93 555 MONTREUIL 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 contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

~~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.~~