CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« BANYULS GRAND CRU »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru », initialement reconnue par le décret du 16 novembre 1962, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les mentions « hors d'âge » et « rancio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » est réservée aux vins doux naturels rouges.

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 des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

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 de la séance du comité national compétent du 19 mai 2011.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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

a) - 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 des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del Vidre Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain) et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, mourvèdre N, syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

- a) - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement de l'exploitation.
- b) - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

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 par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 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 et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES

<p>Les vignes sont conduites en gobelet ou éventail. Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. La taille est effectuée au plus tard le 31 mars. Cependant les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.</p>
<p>DISPOSITIONS PARTICULIERES</p>
<p>Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une pré taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.</p>

c) - Règle de palissage et de hauteur de feuillage

CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,60 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,5 kilogramme par pied.

e) - Seuils 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 % ;
- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, 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 30 %.

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 :

- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...), sont entretenus, selon les usages, par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols, ainsi que la préservation des éléments caractéristiques de l'architecture du vignoble, en utilisant des matériaux traditionnels ;
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, entre le 1^{er} septembre et le 1^{er} mars, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

La date de la récolte est définie individuellement sur la parcelle ou l'îlot cultural en fonction de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

b) - Dispositions particulières de récolte

- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ;

- Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant ; ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- Lors du transport de la vendange, les raisins ne sont ni écrasés, ni tassés ;

- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

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 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40

hectolitres de moût par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. 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 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

L'égrappage de la vendange est obligatoire.

b) - Assemblage des cépages.

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75 % dans les assemblages ;
- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.

c) - Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction en vrac, ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

e) - Matériel interdit

L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

g) - Entretien 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*

DISPOSITIONS GENERALES	
Les vins sont obtenus par macération de la vendange égrappée, pendant au moins 5 jours. Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES D'ELEVAGE	
AOC « Banyuls grand cru »	Les vins font l'objet d'un élevage en récipients en bois dans les chais ou caves des opérateurs vinifiant ces vins, jusqu'au 1 ^{er} juin de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} septembre de la 5 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

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 avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au 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*

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	DATES
AOC « Banyuls grand cru »	A partir du 1 ^{er} juin de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	A partir du 1 ^{er} septembre de la 5 ^{ème} année qui suit celle de la récolte

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	DATES
AOC « Banyuls grand cru »	15 mai de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5 ^{ème} 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

Le vignoble le plus méridional de France est implanté, près de la frontière avec l'Espagne, dans un site très accidenté, sur des coteaux pentus où l'altitude passe très rapidement de 917 mètres au Pic de Sailfort, à 0 mètre en bord de mer.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 4 communes de la région du département des Pyrénées-Orientales baptisée « Côte Vermeille » et qui sont autant de ports : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et, Port-Vendres. Autour de ces ports, elle est limitée :

- à l'est, par la Mer Méditerranée ;
- au sud, par les crêtes pyrénéennes, constituant la frontière avec l'Espagne ;
- au nord, par le piémont des Albères et la plaine du Roussillon ;
- à l'ouest, par les sommets pyrénéens.

La surrection des Pyrénées a créé un paysage très tourmenté, compartimenté en une multitude d'alvéoles, de petits amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer.

Le substratum géologique est homogène, constitué essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, sont à l'origine de sols pauvres disposant de faibles capacités de rétention en eau et présentant, selon la situation topographique, une certaine variabilité en épaisseur.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont cultivées en terrasses, jusqu'à 400 mètres d'altitude, très localement dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner

qui drainent la zone géographique.

La zone géographique bénéficie d'un très fort ensoleillement annuel supérieur à 2600 heures et d'un climat méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été. La température moyenne annuelle est de 15°C. Elle varie cependant avec l'altitude. Le régime thermique est marqué par des écarts de température annuels de faible amplitude mais connaît des écarts quotidiens souvent importants.

La pluviométrie annuelle moyenne, inférieure à 650 millimètres, varie également selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime trop souvent violent et irrégulier, alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne. Ces derniers peuvent être à l'origine de phénomène d'érosion et de ravinement des sols qui ont imposé la culture en terrasses.

La particularité climatique reste cependant le vent qui souffle près de 200 jours par an :

- la « *Tramontane* », vent dominant de nord-ouest (130 jours par an), violent et desséchant ; bénéfique pour assainir l'atmosphère des maladies cryptogamiques, elle s'avère souvent destructrice par ses effets mécaniques sur les jeunes rameaux de vignes au printemps ; elle est aussi responsable de la propagation des incendies en été ;
- Le vent marin, de direction est/sud-est, favorise les entrées maritimes fraîches et humides qui viennent tempérer les ardeurs solaires estivales.

Sous ce climat d'excès, la vigne compose le paysage, alternant avec de maigres espaces boisés de chênes lièges ou verts, d'oliviers, d'arbustes méditerranéens et des landes consécutives au passage répétés des incendies.

Ce paysage a été façonné par la persévérance de générations d'agriculteurs qui ont su, au fil des générations, optimiser l'occupation des coteaux et des piedmonts tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrer les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les terrasses caractéristiques de ce territoire.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est liée à l'histoire des Phéniciens qui l'implantent à partir du port de Collioure quelques 7 siècles avant Jésus-Christ.

Le contexte géographique et climatique impose très tôt la culture en terrasses, dès le début du Moyen-Âge.

La tradition de la culture de la vigne s'enracine profondément grâce, notamment, à la pratique du « *bail à complant* » ou à « *souche morte* ». Cette pratique, dont l'origine remonte avant l'an Mil, perdure dans le vignoble de « Banyuls » pour plus de 50% des parcelles de vigne. Ce mode de faire-valoir a permis, à des gens de condition modeste, d'exploiter quelques parcelles de vigne dont les pieds leur appartiennent, mais sans en posséder le foncier, mais avec obligation que les pieds soient toujours vivants.

Ceci a favorisé le remplacement régulier des pieds morts, par des pieds ou plus tard avec greffage sur place à partir de greffons que les producteurs considéraient les plus « intéressants ». De surcroît, cette pratique a induit, au fil des générations, la mixité des cépages rencontrée au sein d'une même parcelle.

Le commerce du vin, florissant depuis les ports, est encouragé par JACQUES 1^{er} de MAJORQUE en 1207, puis par les rois d'Aragon, avec notamment la rétrocession, aux

communes viticoles, d'une taxe perçue sur les vins importés, afin de maintenir la haute qualité de la production locale.

En 1813, la vigne colonise les coteaux jusqu'à 450 mètres d'altitude et en 1860, le vignoble couvre une superficie de 2000 hectares.

A partir de 1830, tout va évoluer très vite. Le commerce, avec le port de Port-Vendres, s'intensifie, le chemin de fer arrive jusqu'à Collioure, puis jusqu'en Espagne où les voies présentent un écartement différent. Ceci conduit à une activité considérable de manutention pour transvaser les marchandises. La population augmente, attirée par l'activité portuaire et de manutention, et chacun cherche à exploiter un lopin de vigne par « *bail à complant* ». Le vin de « Banyuls » bénéficie de cet essor sous l'impulsion de l'activité commerciale des négociants de la région, mais aussi d'un ecclésiastique, l'abbé ROUS.

En 1885 la crise tardive du phylloxera détruit une grande partie du vignoble et accroît les difficultés que rencontrent les producteurs face à la concurrence de vins frauduleux.

Jusqu'alors, la notoriété repose, en particulier, sur des vins blancs secs présentant un titre alcoométrique volumique naturel élevé, stables et disposant d'une excellente aptitude à la conservation, et dont la réputation traverse l'océan Atlantique.

Puis jusqu'au XIX^{ème} siècle, les plantations en cépage grenache N augmentent. Parallèlement, la production de vins doux naturels se développe, pour devenir la production la plus importante, et acquiert progressivement une solide réputation.

En 1902, le syndicat de défense voit le jour. En 1909, l'appellation d'origine « Banyuls », pour les vins doux naturels, est délimitée juridiquement.

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » est reconnue en 1936, parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées françaises.

Suite aux fortes gelées de 1956 qui détruisent une partie du vignoble, des producteurs réalisent des plantations en cépage grenache gris G, cépage qui a la réputation d'être moins sensible à la coulure, et qui est plus productif que le cépage grenache N, mais n'offre ni l'intensité colorante, ni les caractéristiques de ce dernier.

A partir de ces constatations, le docteur André PARCE, alors maire de la commune de Banyuls-sur-Mer, fondateur de l'Académie Internationale des Vins et figure marquante de cette région, mais également Président du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls », prend l'initiative, avec le concours du conseil d'administration, de préserver la production de vins élaborés avec un fort pourcentage de cépage grenache N et sollicite la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée dont les règles de production intègrent un élevage au moins jusqu'au 1^{er} juin de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » est ainsi reconnue par décret du 16 novembre 1962. Elle est exclusivement réservée aux vins doux naturels rouges, avec une proportion d'au moins 75% de l'encépagement de l'exploitation, pour le cépage grenache N.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » couvre une superficie de 174 hectares pour une production annuelle moyenne de 4000 hectolitres, élaborée par deux caves coopératives et quelques caves particulières.

2°- Information sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins sont élaborés essentiellement à partir du cépage grenache N qui est présent dans une proportion d'au moins 75 % dans l'encépagement de l'exploitation et dans l'assemblage.

Il peut être associé aux autres cépages traditionnels des vins doux naturels qui sont souvent présents en mélange dans les vieilles parcelles de vigne. D'autres cépages ouvrant droit à la production de vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » produits sur le même territoire entrent également accessoirement dans l'encépagement et dans l'assemblage.

Les vins sont élaborés à partir de moûts présentant une richesse naturelle en sucre minimale de 252 grammes par litre, à partir, le plus souvent, de vieilles parcelles de vigne, et par « mutage sur grains » afin d'assurer une extraction maximale de précurseurs aromatiques, d'anthocyanes et de tanins. Ainsi, en fin de fermentation, la couleur est soutenue et la structure tannique est gage d'un produit de qualité apte à l'élevage et à la conservation. Au terme de l'élevage, la robe tuilée, de couleur acajou, s'accompagne d'un bouquet complexe dans lequel se mêlent des notes rappelant souvent, le cacao, les fruits confits et les épices. En fonction des conditions d'élevage et de sa durée, les vins peuvent acquérir le « goût de rancio » qui rappelle alors la torréfaction, les fruits secs et notamment la noix.

3°- *Interaction causale*

Dans un contexte naturel très particulier de montagne et de bord de mer, l'homme s'est adapté et a sculpté un paysage, en installant la vigne (depuis 2000 ans) sur les pentes abruptes, qu'elle colonise du bord de mer jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Sous un climat de contraste et d'excès, sur des sols peu stables et filtrants composés d'éléments grossiers, les générations successives ont aménagé des terrasses qui permettent de lutter contre l'érosion des sols, mais aussi contre les incendies. On compte ainsi sur les parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins plus de 5000 kilomètres linéaires de murettes en pierres sèches. Ces terrasses tout en corrigeant la pente, permettent la conservation des potentialités agronomiques du sol mais sont rarement mécanisables.

Avec le système ingénieux du « *bail à complant* », les propriétaires du foncier ont maintenu le vignoble et sa diversité d'encépagement, et ont prouvé leur intérêt pour ce territoire difficile où, au fil du temps, le cépage grenache N s'est imposé, démontrant sa parfaite adaptation, notamment à la sécheresse et aux situations ventées.

Les situations naturelles imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, pour des vignes essentiellement conduites en gobelet, conduite apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (un climat à la fois très chaud et sec, mais avec des épisodes très humides, une influence maritime forte, et un vent violent) et assurant une grande longévité des pieds, par la pratique de rendements faibles, indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.

L'originalité et la pérennité du vignoble sont étroitement liées à la structure sociale de la zone géographique et à la pluriactivité. Les activités associées à la proximité de la mer (marins pêcheurs, dockers), à l'existence de la ligne de chemin de fer transfrontalière (cheminots) ainsi que l'attachement culturel au patrimoine viticole, ont permis de conserver ce vignoble à l'architecture unique.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Le cahier des charges impose que les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, ...) soient entretenus selon les usages, et seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle de ces éléments.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vigneron contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de terrasses.

Pour favoriser, dans les vins, toute la finesse requise, alliant un beau volume avec des tanins fins, l'expérience, acquise au fil des générations, a imposé un élevage d'au moins 30 mois sous bois, permettant ainsi aux tanins issus de la macération de s'affiner et aux arômes de se complexifier, à la lumière de la « *mémoire des foudres* ».

Le sentiment d'émotion que suscite le paysage de la zone géographique, et son histoire marquée par les peuplades de l'antiquité ou les Rois de Majorque, le repère culturel que fut le village de Collioure pour les peintres illustres comme PICASSO, MATISSE et le célèbre sculpteur MAILLOL, inspirent et créent des images qui reviennent sans cesse lors de la découverte de ce site, et plus tard, lors de la dégustation d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru ».

Dans son important ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* », procédant au classement des vins rouges, A. JULLIEN attribue, en 1816, la « *première classe* », à « *Bagnols* » (Banyuls-sur-Mer) qui « *produit des vins d'une couleur très foncée, pleins de corps et de spiritueux, avec de la moelle, du velouté et un fort bon goût* ».

A l'origine, « Banyuls » et sa région sont connus pour la production de vins secs, blancs ou rouges, présentant un titre alcoométrique volumique élevé et marqués par le « goût de rancio ». Puis peu à peu, le cépage grenache N a été privilégié. Côme ROUFFIA, dans son « *Ampélographie du Roussillon* », en 1866, en témoigne: « *Le grenache récolté à Collioure et Banyuls sur Mer est de première qualité. Lorsqu'il est vieux, il peut remplacer le meilleur Madère* ».

Sous l'impulsion du Docteur André PARCE, la sauvegarde de ce patrimoine a été possible, ce d'autant que son charisme s'est également exprimé en gastronomie, associant avec bonheur cuisine catalane et « Banyuls grand cru ».

L'adéquation entre cépage, territoire et organisation sociale de familles, dont les membres, devenus vigneron et producteurs, ont œuvré depuis plusieurs générations, avec leurs mains et dans des conditions difficiles pour que ces vignes, torturées, sous un climat marqué par ses excès, produisent des raisins de qualité qui s'expriment dans un vin d'exception, force l'admiration.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage,

sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » 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) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) – Toutes les indications 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.

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} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage ou la part de chaque cépage si la parcelle est complantée avec différents cépages, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

L'opérateur peut déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation au plus tard le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée et la mention ;
- 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de mise en élevage sous bois

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de mise en élevage au plus tard quinze jours après la mise sous bois des vins.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effective, auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction pour le lot concerné, entre le jour de la contractualisation de la transaction, et au plus tard dix jours avant la retiraison.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fait l'objet d'une déclaration différente.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effective, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, par trimestre, une déclaration récapitulative.

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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 repli.

L'opérateur précise les volumes concernés.

8. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

L'opérateur précise les volumes concernés.

9. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée, par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

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.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la ou des parcelles concernées.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. *Suivi de maturité*

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. *Registre relatif aux dispositions transitoires*

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. *Plan de cave*

Liste des contenants permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 —Potentiel de production revendicable (Encépagement et règles de proportion, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site

B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales (Entretien des aménagements de la maîtrise de la circulation des eaux, aménagements ou travaux sur les parcelles, maîtrise de la végétation spontanée)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Macération de la vendange égrappée et mutage sur grain	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Mutage	Contrôle documentaire
Elevage sous bois	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
- Rendement autorisé ; - Production totale des parcelles revendiquées.	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la transaction et du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction et du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage : mentions facultatives « hors d'âge » et « rancio »	Contrôle documentaire et contrôle sur site

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.