

**CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« ENTRAYGUES – LE FEL »**

PREAMBULE

Le présent cahier des charges est proposé pour la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Entraygues – Le Fel » par le syndicat de défense de l'AOVDQS vins d'Entraygues et du Fel

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National des Vins, Eaux de vie et autres boissons alcoolisées de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

CHAPITRE PREMIER

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Entraygues – Le Fel » 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 «Entraygues – Le Fel » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des 8 communes suivantes :

- pour le département de l'Aveyron : Entraygues-sur-Truyère, Campouriez, Le Fel, Florentin- La-Capelle, Golinhaç et Saint-Hippolyte.
- pour le département du Cantal : Cassaniouze et Vieilleville.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées, dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 23 et 24 juin 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes ci-dessus mentionnées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins est constituée par le territoire des communes des cantons limitrophes à l'aire géographique :

- département de l'Aveyron : Almont-les-Junies, Boisse-Penchot, Brommat, Campuac, Cassuéjoul, Conques, Coubisou, Curières, Decazeville, Espeyrac, Estaing, Flagnac, Grand-Vabre, Huparlat, Lacroix-Barrez, Laguiole, Livinhac-le-Haut, Montézic, Montpeyrroux, Mur-de-Barrez, Murols, Le Nayrac, Noailhac, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Cyprien-sur-Dourdou, Saint-Félix-de-Lunel, Saint-Parthem, Saint-Santin, Saint-Symphorien-de-Thénières, Sébazac, Sénergues, Soulages-Bonneval, Taussac, Thérondels, Villecomtal.
- département du Cantal : Boisset, Calvinet, Fournoulès, Junhac, Labesserette, Lacapelle-del-Fraisse, Ladinhac, Lafeuillade-en-Vézie, Lapeyrugue, Leucamp, Leynhac, Maurs, Montmurat, Montsalvy, Mourjou, Quézac, Rouziers, Saint-Antoine, Saint-Constant, Saint-Etienne-de-Maurs, Saint-Julien-de-Toursac, Saint-Santin-de-Maurs, Sansac-Veinazes, Sénezergues, Le Trioulou.

V - Encépagement

1° - Encépagement.

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

- cépage principal : fer servadou N,
- cépages complémentaires : cabernet franc N et cabernet sauvignon N
- cépages accessoires : mouyssagues N et négret de banhars N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chenin B
- cépages accessoires : saint-côme B, fel B (cépage identifié, en test pour une inscription au catalogue officiel) et mauzac B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur et le type de produit considéré.

a) – Vins rouges et rosés

La proportion du cépage principal ne peut être inférieure à 50% de l'encépagement,

La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires ne peut être inférieure à 10% de l'encépagement,

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 15% de l'encépagement.

b) – Vins blancs

La proportion du cépage principal ne peut être inférieure à 90% de l'encépagement.

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) – Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4.000 pieds à l'hectare sauf pour les vignes en terrasse.
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés.
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
- L'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse avec un seul rang, l'écartement sur le rang est compris entre 0,80 mètre et 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées :

- soit en gobelet, en éventail, ou cordon de Royat ; chaque pied comportant au maximum dix huit yeux francs dont au plus deux yeux francs par courson.
- soit en taille guyot simple ou double ; chaque pied comportant au maximum seize yeux francs dont au plus deux yeux francs par courson et huit yeux francs par long bois.

Quel que soit le mode de taille utilisé, le nombre de rameaux par pied ne peut être supérieur à quinze après floraison, stade phénologique 27 de Lorenz.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites en «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissée doit être égale à 0,6 fois l'écartement entre rang,

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage.

La hauteur du fil porteur est au maximum de 0,80 mètre.

Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8.500 kilogrammes par hectares.

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8.000 kilogrammes par hectare.

e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 644-22 du code rural, est fixé à 20% p.100.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être 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 des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

Le sol ne peut être laissé nu par désherbage chimique sur toute la surface de la parcelle pendant les mois de novembre, décembre et janvier.

Le désherbage chimique total des talus des terrasses est autorisé seulement si la hauteur des talus mesurée à la verticale est inférieure à 1,5 mètre.

Les traitements phytosanitaires à l'aide d'un canon sont interdits sauf dans les vignes où la circulation des tracteurs serait impossible entre les rangs.

L'épamprage de la partie verticale du cep (tronc) est obligatoire.

La présence de végétation ligneuse sur une parcelle sauf dans les talus des terrasses est interdite.

3° - Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

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

b) – Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Les contenants doivent être de type alimentaire ou revêtus de peinture alimentaire ou d'une bâche alimentaire.

2° - Maturité du raisin

a) – Les richesses en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 p. cent.

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 p.100.

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Pas de disposition particulière

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et à 65 hectolitres par hectare pour les vins blancs. Ce rendement pourra être révisé annuellement uniquement à la baisse.

2° - Rendement butoir

Pas de disposition particulière

3° - Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet,

5° - Dispositions particulières

Pas de disposition particulière

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

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

a) – Réception et pressurage

Pas de disposition particulière

b) – Assemblage des cépages

- Pour les vins rouges et rosés, la proportion des raisins ou des vins issus du cépage principal fer servadou N doit représenter au moins 40 p.100 de l'assemblage.
- Pour les vins blancs, la proportion des raisins ou des vins issus du cépage principal chenin B doit représenter au moins 90 p.100 de l'assemblage.

c) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la fermentation malolactique est achevée. La teneur maximale en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre sur les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques

Les normes analytiques s'appliquent sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

- Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins rosés et blancs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 7 grammes par litre.
- Les vins présentent une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 160 milligrammes par litre.
- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 p.100.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 p. cent.

f) - Matériel interdit

Pas de disposition particulière

g) - Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie équivalant à une fois et demie le produit de sa surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII ci-dessus.

Le chai de vinification, d'élevage des vins doit être consacré uniquement à un usage viticole.

h) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

i) - Maîtrise des températures de fermentation

Pas de disposition particulière

2° - Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé :

- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural, portant sur le conditionnement, avec la déclaration de conditionnement visée au point 6 du chapitre II du présent cahier des charges ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage

Les produits conditionnés sont stockés dans un local consacré uniquement à un usage viticole.

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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural qu'à l'issue de la période d'élevage et au plus tôt le 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte

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

Pas de disposition particulière

X – Lien à l'origine

1° - Descriptions des facteurs du lien au terroir

Le vignoble d'Entraygues – Le Fel est niché au cœur de la vallée du Lot, à mi-chemin entre Rodez et Aurillac, au nord-ouest du département de l'Aveyron, avec une brève incursion dans le Cantal.

Les vignes sont implantées sur les coteaux escarpés dominant les vallées du Lot et de la Truyère. A la confluence de ces deux rivières, se nichent les terrains les moins pentus. Car, ailleurs, dans ce pays de vallées profondément encaissées, les pentes sont très fortes. Elles forment parfois un angle de plus de 40° avec l'horizontale. Aussi, de nombreuses vignes sont conduites en terrasses autrefois défoncées manuellement, à la pioche et au burin, aujourd'hui modelées avec des bulldozers.

Les pierres amassées sur place servaient à la construction des murettes. Aujourd'hui, les hauts talus en pente ont remplacé ces constructions en pierres sèches (les coltades) qui demandaient d'énormes travaux d'entretien.

Les terrasses se sont aussi élargies pour faciliter la mécanisation mais on prend toujours soin de laisser des fossés pour l'écoulement des eaux de pluie, mais surtout d'orage, afin d'éviter le ravinement car, sur la région du Fel notamment, les sols viticoles sont peu profonds et on rencontre très vite la roche-mère compact.

Les schistes du Fel sont caractérisés par une grande abondance de débris rocheux assurant, avec la pente, un bon drainage et une couleur foncée tendant vers le marron.

Plus à l'Est, aux environs d'Entraygues, les sols, de couleur plus claire, proviennent de la désagrégation des granites et des granulites qui ont donné des arènes détritiques formées d'éléments fins. Ces sols argilo-sablonneux, siliceux sont les barènes où, là aussi, les risques d'érosion sont réels.

Certes, ces sols sont maigres et peu profonds mais bien drainés et la vigne a toujours su en tirer le meilleur parti.

Le climat de cette région subit la double influence de la Méditerranée et du Massif Central. Cependant, en matière viticole, les considérations microclimatiques priment les autres et ceci est encore plus vrai pour le vignoble d'Entraygues – Le Fel tellement le relief est accidenté : des vallons plus ou moins vastes et particulièrement bien abrités ont permis l'établissement de la vigne alors que, tout près de là, des parcelles moins bien exposées ou parfois la roche affleure, n'ont jamais été aménagées. Ce relief de vallée protège les vignes contre les grands froids hivernaux et les coups de vents et favorise le réchauffement printanier. Une flore spécifique, comptant certaines espèces méditerranéennes, s'épanouit sur ces pentes ; rien d'étonnant donc à ce que la vigne ait aussi trouvé sa place. Le mansois et le gamay blanc (pour ne citer qu'eux !) avaient trouvé là un terrain parfait pour leur développement et donnaient d'excellents résultats à la cave.

Perchées à une altitude moyenne de 350 mètres, les parcelles étagées sont exposées au sud, sud-est ce qui leur garantit un ensoleillement maximum tout au long de l'année.

Ce climat, cette exposition, cette situation géographique et ce terroir si particulier de schistes primaires quasi uniques en France ont contribué à choisir la vigne comme culture principale dans ces contrées peu favorables à toute autre forme de plantation.

2° - Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

Les premiers écrits latins qui signalent le vin rouergat datent de 550. Les coteaux ensoleillés, où s'épanouissait la vigne, s'étagaient entre 200 et 450 mètres d'altitude comme aujourd'hui. Le vin que produisait alors l'ensemble de la Vallée du Lot fut nommé vin de Cadurcia jusqu'au Moyen Age. Puis, pour distinguer les deux aires de production de la Vallée, les noms de vin de Cahors, pour l'aval et vin du Fel, pour l'amont, furent attribués. L'appellation du Fel englobait toute la haute Vallée d'Olt, les vallées adjacentes du Dourdou et de la Truyère, et les coteaux d'Estaing, d'Espalion et de Saint-Geniez-d'Olt.

A son apogée, au milieu du XIX^{ème} siècle, ce vignoble atteignait 1000 hectares. Malheureusement, le phylloxéra, l'exode rural, les guerres, l'arrachage des vignes et les plantations de cépages de mauvaise qualité ont mis un terme à l'expansion du vignoble.

Cependant, quelques tenaces vignerons résistèrent, et, grâce à la qualité de leur travail, obtinrent en 1965 l'Appellation d'Origine vins Délimités de Qualité Supérieure (AOVDQS). La superficie en vignes de cette appellation n'était alors que de 4 hectares !

Au début des années 80, avec l'installation d'une nouvelle génération de viticulteurs, le vignoble prit un nouvel essor. Nombre de murettes écroulées furent transformées en terrasses, à Entraygues comme au Fel car ces passionnés ont bien compris que ce terroir unique, accompagné d'un certain savoir-faire et d'une adaptation des techniques vitivinicoles, pouvait encore donner des vins qui, s'ils ne sont pas de grands seigneurs, sont des vins sincères.

3° - Eléments historiques liés à la réputation du produit

L'extension de la vigne en Gaule, au Nord des territoires méridionaux, se produisit au cours du premier siècle de notre ère. C'est à partir de ce siècle primitif que commence, puis au cours du premier millénaire que se poursuit l'histoire du vignoble rouergat. Nous nous intéresserons principalement à celui du Fel et d'Entraygues dont la renommée se fit peu à peu...

Au départ, les saints ermites et les fondateurs des abbayes furent les initiateurs de ce vignoble de la vallée du Lot. Vers le Vème siècle, la religion chrétienne, basée sur les agapes où le pain et le vin ont une part prépondérante, favorisa et encouragea le développement de la culture du blé et de la vigne. Dans nos contrées, ce sont des hommes comme l'ermite Dadon à Conques ou Gausbert, fondateur de plusieurs grands monastères dans notre secteur, qui contribuèrent au défrichement de certains coteaux bien exposés pour y planter de la vigne. Plus tard, les chanoines furent les tenanciers des meilleures parts de ce vignoble et ceci, jusqu'à la révolution. A leur manière, les hommes d'église permirent le maintien et la recherche d'une certaine qualité du vin produit localement, puisqu'ils en étaient les principaux consommateurs !

Au XIIème siècle, ce sera le trafic fluvial sur le Lot, alors considéré comme une voie essentielle pour le commerce local, qui le fera connaître vers les plaines de Gascogne et d'Aquitaine. En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henry de Plantagenêt qui deviendra par la suite roi d'Angleterre, permettra de faire le commerce du vin des coteaux d'Olt avec l'Europe du Nord, mais surtout, avec les Anglais très friands de cette boisson.

Puis, la navigation étant interrompue par des tracasseries administratives et certaines jalousies des négociants et producteurs de Bordeaux, c'est vers « la montagne » que se fera dorénavant le commerce vinicole et, dès le XVème siècle, les charrois se firent plus nombreux vers la Haute-Auvergne, Aurillac, Saint-Flour... malgré les difficultés de parcours. Pour la consommation des notables, bourgeois et autres seigneurs locaux, le vin était fréquemment mis en bouteilles et enfoui dans du sable de granit sec pour son vieillissement. Ainsi se conservait-il longtemps.

Les riches propriétaires terriens des monts du Cantal ou de l'Aubrac possédaient tous des vignobles dans cette vallée d'Olt. Ceux-ci étaient cultivés par des vigneronnés rémunérés. Leurs maîtres descendaient surveiller les vendanges en octobre, logés dans leurs maisons de vigne qu'ils entretenaient sur place, et remontaient ensuite sur les hauteurs chargés de leur vin.

Ainsi, si le vignoble d'Entraygues et du Fel était peu connu en Aveyron en raison de la position excentrique qu'il occupe dans ce département, il jouit au contraire d'une réputation fort ancienne dans le Cantal parce que, durant des siècles, les produits récoltés sur ces rives du Lot ont été expédiés non en Ségala, mais en Carladez et en Barrez. Le vin voyageait en même temps que les fruits et les légumes cultivés dans ces chaudes vallées du fond de la Truyère et du Lot, situées à la limite même de l'Auvergne. C'est ce qui fit dire à maints historiens que le Fel est le vignoble le plus méridional d'Auvergne ! Et il n'est pas rare encore de nos jours d'entendre des gens du Cantal parler des coustoubis en évoquant les habitants de ces vallées ou bien de nommer cette contrée où l'on cultive la vigne, où l'on récolte le vin des coteaux : le pays coustoubi.

La consommation du bon vin à ces époques restait malgré tout parcimonieuse et réservée aux jours de fête car c'était un produit rare et fort cher. Le vin du Fel sera d'ailleurs longtemps considéré comme étant un remède universel (à la seule condition de ne pas en abuser...). Cette croyance populaire, attestée et fort tenace, persista dans les couches sociales de basse condition, ainsi que dans tout le monde rural jusqu'au milieu du vingtième siècle. On peut ajouter que le raisin était aussi considéré comme le meilleur fruit pour la santé et deux astucieux hôteliers d'Entraygues proposaient à leur clientèle, alors assidue et fortunée, des cures uvaies arrosées bien évidemment de vins issus des vallées « coustouvines ». Le succès fut évident et eut des conséquences heureuses pour le tourisme d'automne à Entraygues. Ces cures de jouvence perdurèrent jusqu'avant la première guerre mondiale.

Projet de cahier des charges présenté à la Commission permanente du Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées à la séance du 17 juin 2009

Tous ces faits et anecdotes signalés à maintes reprises dans la bibliographie locale sont là pour constater que le renom des vins du Fel et d'Entraygues était fort établi et justifié.

L'autre élément historique lié à la réputation du vin d'Entraygues et du Fel est le nombre important de poètes qui ont chanté avec noblesse, ou plus prosaïquement, cette production locale qui a fait vivre bon nombre de familles à une certaine époque. Certaines de leurs pièces sont fort connues, telles : La consou del Fel (La chanson du Fel) du félibre-majoral Arsène Vermenouze (1850/1910). Mais comme lui et à la même époque, des confrères dont Louis Debrons, Louis Delhostal, Arthémon Durand, Antoine Villiers ou le chanoine Jean Vaylet peuvent aussi être cités parmi les poètes occitans qui ont le plus versifié sur le vin du Fel et d'Entraygues ainsi que sur les coteaux de la vallée du Lot.

Tous ces poètes et chansonniers n'auraient pas autant glorifié cette production et son terroir si, à un moment donné, ils n'avaient pas apprécié la qualité de ce breuvage. Et, si, comme le dit la chanson, « les poètes ont toujours raison », il est certain, qu'à leur manière, ils ont contribué à faire la renommée de ce fameux vin, fleurant bon, très fruité et particulièrement typé. Dans ces pentes difficiles à travailler, seule la recherche d'un vin de qualité a pu permettre, à une certaine époque, une culture rémunératrice.

Enfin, l'exode rural et le départ de nombreux aveyronnais vers la région parisienne a enlevé de la main-d'œuvre locale et a accéléré la quasi disparition du vignoble d'Entraygues – Le Fel. Pourtant, il a aussi permis de créer une nouvelle clientèle car ces expatriés ne manquaient pas, dans leurs bistrots, de mettre en avant ce cru local.

Il est heureux que les efforts d'une poignée de vignerons pour conserver cette production aient été récompensés par l'obtention en 1965 de l'appellation V.D.Q.S., eux qui ont toujours vinifié dans leur chai particulier alors que la mode était au regroupement dans les caves coopératives, preuve qu'ils étaient devenus des vignerons spécialisés.

4° - Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

XI - Mesures transitoires

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 «Entraygues – Le Fel » 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 et de stock, dans les documents d'accompagnement, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention «Appellation d'origine contrôlée Entraygues – Le Fel», le tout en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières

Pas de disposition particulière

XIII – Les demandeurs

Syndicat de défense de l'AOVDQS Vins d'Entraygues et du Fel

Maison de l'agriculture
Carrefour de l'Agriculture
12026 RODEZ cedex

Cahier des charges pour la reconnaissance en AOC « Entraygues et Le Fel »

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 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- . l'identité de l'opérateur
- . le numéro EVV ou SIRET
- . la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur
- . pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs
- . date et signature de l'opérateur.

2 – Déclaration de revendication pour les vins tranquilles

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre suivant la récolte.

Elle indique notamment :

- . l'appellation revendiquée
- . le volume du vin
- . le volume global de cuverie
- . 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, du plan général des lieux de stockage et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

3 - Déclaration préalable de transaction ou de conditionnement

La déclaration préalable de transaction ou de conditionnement d'un lot de vin assemblé et homogène devra être effectué :

- . au plus tôt 3 mois avant la date de la première retraitaison ou du premier conditionnement (mise en bouteille, Bag in Box...)
- . et au plus tard 8 jours avant la date de la première retraitaison ou du premier conditionnement (mise en bouteille, Bag in Box...).

Cette déclaration doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé.

L'opérateur doit y préciser si le lot est destiné à être expédié non conditionné hors du territoire national.

Cette déclaration est complétée par l'envoi des résultats de l'analyse du lot considéré, portant sur les normes analytiques fixées au point XII du présent cahier des charges et réalisée au maximum 15 jours avant la première retraitaison et au plus tard à la première retraitaison ou au premier conditionnement du lot.

4 - Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement des vins, qu'il a revendiqués en A.O.C. Entraygues – Le Fel, doit en faire la déclaration auprès de l'O.D.G. et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximal de **1 mois** après le déclassement considéré.

Cette déclaration indique notamment :

- . le nom de l'appellation concernée
- . l'identité du demandeur
- . le numéro EVV ou SIRET
- . le volume de vin déclassé
- . le solde de volume restant revendiqué en A.O.C.

II – Tenue de registres

1 - Registre de maturité

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il comporte la teneur en sucre des raisins de tous les lots unitaires de vendange destinés à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre par cuve.

2 - Registre d'assemblage

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation)	Documentaire et visites sur le terrain.
A3 – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire et vérification sur site
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Documentaire et sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 – Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre de rameaux fructifères
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Irrigation	Obligations déclaratives et charges maximale moyenne à la parcelle (Cf. ci-dessus)
B2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôle maturité) chez les opérateurs
B3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaires et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaires et visite sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendements autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisés)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots