

**CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
" ESTAING "**

PREAMBULE

Le présent cahier des charges est proposé pour la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Estaing » par le syndicat de défense de l'AOVDQS Estaing.

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 « ESTAING », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière

III – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « ESTAING » est réservée aux vins blancs, rosés et rouges tranquilles.

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 3 communes suivantes du département de l'Aveyron : Estaing, Coubisou et Sébazac.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur des parcelles identifiées après application des critères d'identification telle qu'ils ont été approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent sur proposition des commissions d'experts désignés à cet effet.

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 du 23 et 24 juin 1994.

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

La vinification, l'élaboration et l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être élaborés dans l'aire de proximité immédiate constituée par le territoire des 6 communes suivantes de l'Aveyron, situées dans les cantons limitrophes à l'aire géographique : Campouriez, Entraygues-sur-Truyère, Fel, Florentin-la-Capelle, Golinac et Saint-Hippolyte.

V - Encépagement

1° - Encépagement.

Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

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

Les vins rosés et rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : gamay N et fer N
- cépages complémentaires : cabernet franc N et cabernet-sauvignon N
- cépages accessoires : abouriou N (gamay st Laurent N), castet N, duras N, négret de Banhars N, merlot N, mouyssaguès N et pinot N.

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.

Pour les vins blancs :

La proportion du cépage chenin B est supérieure ou égale à 50 p. 100 de l'encépagement.

La proportion du cépage mauzac B est supérieure ou égale à 10 p. 100 de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 p. 100 de l'encépagement.

Pour les vins rouges et rosés :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 p. 100 de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10 p. 100 de l'encépagement.

La proportion de chaque cépage accessoire est inférieure ou égale à 30.p100 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, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1 mètre.

Ces conditions ne s'appliquent pas aux terrasses pour lesquelles chaque pied dispose d'une surface maximale de 2,5 mètre carrés.

Cahier des charges pour la reconnaissance en AOC « Estaing »

b) – Règles de taille

Les vignes sont taillées en guyot simple, en cordon de royat ou en gobelet.

Quel que soit le mode de taille utilisé, le nombre de rameaux par pied ne peut être supérieur à dix 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 au minimum 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.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

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

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 pour les vins blancs et 7.000 kilogrammes par hectare pour les vins rosés et rouges.

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 du sol.

2° - Autres pratiques culturales

Afin de limiter l'érosion et les dérives des produits de traitements dans les sols, les tournières seront enherbées.

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

La récolte se fait manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pas de disposition particulière.

2° - Maturité du raisin

a) – Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût pour les vins blancs et à 183 grammes par litre de moût pour les vins rouges et rosés.

b) - Les vins 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 rosés et blancs.

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 hectolitres par hectare pour les vins rosés et blancs.

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges

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 3^{ème} année (soit la 4^{ème} feuille) 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

Les pressoirs continus sont interdits

b) – Assemblage des cépages

Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement :

Cahier des charges pour la reconnaissance en AOC « Estaing »

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

- pour les vins blancs de l'assemblage d'au moins deux cépages dont obligatoirement le cépage principal majoritaire et le cépage complémentaire, ce dernier représente au moins 10 p. cent de l'assemblage. Les cépages accessoires ne peuvent représenter plus de 20 p. 200 de l'assemblage
- pour les vins AOC rosés et rouges de l'assemblage d'au moins trois cépages, les deux cépages obligatoires qui représentent ensemble au moins 50 p. 100 et un cépage complémentaire.

Les vins doivent être assemblés avant d'être commercialisés. A défaut, les assemblages doivent être réalisés avant le 31 juillet de l'année qui suit la récolte.

c) - Fermentation malolactique

Pour les vins rouges, la fermentation malolactique doit être 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

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 6 grammes par litre pour les vins blancs et rosés et à 3 grammes par litre pour les vins rouges.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13%.

f) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits

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

Tout opérateur doit disposer d'un volume de cuverie d'une capacité globale équivalant à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'exploitation des trois dernières campagnes pour les produits considérés ou, à défaut, par le rendement visé au chapitre VIII.

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 rosés et blancs font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier minimum qui suit l'année de récolte.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 février minimum qui suit l'année de 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 sa déclaration de conditionnement.
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage

Le stockage des produits conditionnés est réalisé dans un lieu spécifique protégé.

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.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} mars 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 de l'A.O.C. Estaing est situé dans la haute Vallée du Lot, au Nord du département de l'Aveyron, au pied du massif de l'Aubrac.

Ce vignoble a obtenu sa reconnaissance en Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure Vins d'Estaing par arrêté ministériel du 4 novembre 1965, modifié par l'arrêté du 8 novembre 1994 concernant la délimitation de son aire de production par parcelle, ou partie de parcelle.

Il appartient aux vignobles de montagne du Massif Central et tire sa propre personnalité de son terroir soumis aux antagonismes des climats continentaux, océanique et méditerranéen, de ces cépages, originaux pour certains (Négret, Mouyssaguès, Roussellau, Saumencès...) et bien sûr, de ses hommes.

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

Pour certains auteurs, l'apparition des premières vignes en Vallée du Lot, sur les contreforts de l'Aubrac dateraient de 50 ans av. JC (Bosc 1995). D'autres auteurs (Cosson et Bex 1995) situent son apparition sur les alentours d'Estaing plus tardivement, entre le III^{ème} siècle et le Moyen Age.

L'apogée du vignoble est atteinte vers le XVI^{ème} siècle et va durer jusqu'à la fin du XIX^{ème} au moment de l'apparition du Phylloxéra. Durant cette longue période, toute l'économie et toute la vie de la Vallée du Lot se sont articulées autour de la culture de la vigne et de la vente du vin essentiellement réalisée avec la Montagne (l'Aubrac et l'Auvergne). Le vignoble comptant à cette époque 1700 hectares sur le canton d'Estaing, dont 350 ha implantées sur la commune d'Estaing. (Ginisty 1975).

L'encépagement d'alors était constitué principalement pour les rouges du Saumencès (Fer Servadou noir), du Négret, du Mouyssagès et pour les blancs du Gamet blanc (Chenin), du Saumencès blanc (Sémillon), le St Côme ou Roussellou. (Rapport de MM. Cubaynes et Benard, présenté à l'I.N.A.O. en vue du passage à l'A.O.C. des vins d'Estaing).

Le déclin du vignoble commença véritablement avec l'apparition du Phylloxéra, se poursuivit avec l'exode rural et les guerres du XX^{ème} siècle.

C'est par la ténacité et l'opiniâtreté de quelques vignerons, soutenu par l'Abbé Belloc du Monastère de Cabrespines à la fin du XIX^{ème} et début du XX^{ème} que ce vignoble a survécu et obtint, de par la qualité de son travail des générations successives de vignerons, l'A.O.V.D.Q.S. Vins d'Estaing en 1965. En ce début de XXI^{ème} siècle une nouvelle dynamique de développement est donnée à ce vignoble.

3° - Eléments historiques liés à la réputation du produit

C'est aux communautés religieuses de l'Abbaye de Bonneval, de la Domerie d'Aubrac et surtout de l'Abbaye de Conques, bâtie en 732, que l'on doit l'expansion de la vigne à Estaing. Estaing étape incontournable de la Via Podensis menant les pèlerins du Puy en Velay à St Jacques de Compostelle, en passant par Conques. L'âge d'or de la vigne s'étendit sur quatre siècles (du XVI^{ème} au XIX^{ème}).

Cahier des charges pour la reconnaissance en AOC « Estaing »

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

La vigne nécessitant une bonne exposition et s'accommodant de terrains maigres et difficiles, s'implantait avec succès sur les versants Sud (adrets) des coteaux escarpés de la Vallée du Lot.

A la suite de la crise phylloxérique et des grandes guerres, puis des fortes gelées de 1956, le vignoble se reconstruisit peu à peu par la volonté et la ténacité des vignerons qui obtinrent l'A.O.V.D.Q.S. en 1965 en reconnaissance à la qualité de leur travail et de leurs vins. Le vignoble, depuis lors, a retrouvé ses lettres de noblesse par une alchimie subtile des influences du sud-ouest et du Massif-Central.

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

Le climat régional est issu de la conjugaison des climats continental, océanique et méditerranéen. Il a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés de la Vallée d'Olt, essentiellement en terrasses (les « bancas », paysage emblématique et culturel de cette Vallée) afin de profiter d'un ensoleillement maximum qui permet au raisin d'atteindre sa pleine maturité en début d'automne.

Vignoble de montagne, les parcelles s'étagent entre 350 et 500 mètres d'altitudes sur des terrasses dont les lithosols se sont développés, au dépens des micashistes autour d'Estaing (sols de type Ranker) et des dépôts calcaires datant de l'ère secondaire sur Vinnac, Coubisou et Sébrazac (sol type Rendzine).

La pluviométrie est comprise entre 850 et 1000 mm par an. Les étés sont chauds et les automnes très ensoleillés et doux, permettant aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux comme le Fer Noir ou le Cabernet Sauvignon.

Les limites de ce vignoble sont tout d'abord l'altitude, pour éviter les fonds de Vallée et les hauteurs au-delà de 500 mètres, sauf exception, et ensuite l'exposition des coteaux, qui doit permettre le meilleur ensoleillement possible.

Les conjugaisons favorables entre le climat, le terroir, les cépages et les hommes aboutissent à des vins légers, vifs et très parfumés, de belle qualité et très originaux.

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 « Estaing » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée Estaing », le tout en caractère très apparents.

2° - Dispositions particulières

Pas de disposition particulière

XIII – Les demandeurs

Syndicat de défense de l'AOVDQS « Estaing »

Maison de l'agriculture

Carrefour de l'Agriculture

12026 RODEZ cedex

Cahier des charges pour la reconnaissance en AOC « Estaing »

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} 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.

Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point 11 du présent cahier des charges.

2 – Déclaration de revendication pour les vins tranquilles

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1^{er} décembre et avant toute expédition du chai ou commercialisation de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée,
- le volume de vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin,
- fréquence de conditionnement.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moût, et du plan général des lieux de stockage.

4 - Déclaration préalable de transaction.

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction des vins en vrac après conclusion de la transaction et au moins 10 jours ouvrés avant la première retraitaison.

Cette déclaration précise notamment :

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

5 -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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 10 jours avant l'expédition.

6 - Déclaration de conditionnement

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

Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur 12 mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement, sous réserve qu'ils se soient faits identifier comme tel dans leur déclaration d'identification.

7 - Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 15 jours maximum après ce déclassement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'appellation et la couleur,
- l'identité du demandeur
- le volume du vin considéré,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée

II – Tenue de registres

Registre de contrôle de maturité :

Des fiches de contrôle de maturité sont obligatoires, au moins une par cépage, et doivent être regroupées au sein d'un registre présent à la cave. Elles comportent au moins la teneur en sucre des raisins, la teneur en acidité totale et la date à laquelle a été réalisée l'analyse.

Ces analyses doivent être effectuées par un laboratoire ou une personne dûment habilitée.

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

Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
1 Règles structurelles	
1.1 Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitées	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
1.2 Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation)	Documentaire et visites sur le terrain. L'évaluation des écartements entre rangs et sur le rang, pour les vignes en place est réalisée sur la moyenne de la parcelle.
1.3 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
2 Règles liées au cycle de production	
2.1 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 charge maximale moyenne à la parcelle
2.2 Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles de maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
2.3 Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaire et sur site
Pratiques ou traitements oenologique	Documentaire et visite sur site
2.4 Déclaration de récolte et de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
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
3 Contrôles des produits	
Vins prêts à être commercialisés	Examen analytique (dont la teneur en acidité volatile et en anhydride sulfureux total) et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots