**CAHIER DES CHARGES DE
L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« MONTPEYROUX »**

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« MONTPEYROUX »

Homologué par l'arrêté du _____, publié au JORF du _____

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « MONTPEYROUX », 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 « MONTPEYROUX » est réservée aux vins tranquilles 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 assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : Arboras, Montpeyroux, Lagamas, Saint-Jean-de-Fos.

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 11 et 12 juin 2025. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Jonquières, Saint-Saturnin.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; carignan N
- cépages accessoires : cinsaut N, Cunoise N, Morrastel N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- a) - Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :
- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ; et
 - respecte une proportion de cépages principaux ou égale à 50 % de l'encépagement
- b) - 3 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement
- c) - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement
- d) - La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ;
- e) - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- f) - La counoise et le Morrastel sont limités ensemble à 10 % de l'encépagement

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation

- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,25 mètres ;

-Pour les vignes plantées à partir du 10 novembre 2011 :

La densité minimale est de 4400 pied/ha. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,25 mètres ;

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2.25 mètres carrés

Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

- Pour les vignes plantées entre le 22 août 1990 et 9 novembre 2011 :

La densité minimale est de 4000 pieds/ha ;

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2.5 mètres carrés

- Pour les vignes plantées avant le 22 août 1990

La densité minimale est de 3300 pieds/ha ;

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3.12 mètres carrés.

b) - Règles de taille.

- La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs ;

- Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fils dont le fil porteur) la hauteur de feuillage palissé 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 ;

- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ;

- Le fil porteur des vignes taillées en cordon de Royat est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol.

- Le cépage syrah N est soit conduit sur échelas, soit obligatoirement palissé, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle et la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées, lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, sont fixées à :

ÂGE DE LA VIGNE	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)	CHARGE MAXIMALE MOYENNE DES PARCELLES IRRIGUEES (kilogrammes par hectare)
Vignes en 5 ^{ème} feuille	6000 kg/ha	5500
Vignes à partir de la 6 ^{ème} feuille	6500kg/ha	

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

Du 1^{er} mai à la récolte, les grappes sur pied ne sont en contact avec aucun autre végétal que la vigne ;

2°- *Autres pratiques culturales*

- Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
 - Sur l'inter-rang, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou manuels. Le couvert végétal, semé ou spontané, doit être maîtrisé pendant la période de végétation de la vigne.
 - Sur le rang, la maîtrise de la végétation est réalisée, soit par des moyens manuels ou mécaniques, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement
- L'entretien des tournières est assuré uniquement par broyage ou tonte.
- Le paillage plastique est interdit.

3°- *Irrigation*

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif ; elle est transportée jusqu'au lieu de vinification le plus rapidement possible, au cours de la journée, afin de limiter tout risque d'oxydation et de préserver sa qualité ;
- La capacité des bennes de transport de la vendange est limitée à 7000 kilogrammes

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 204 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5%.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement et rendement butoir*

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

ÂGE DE LA VIGNE	Rendement Maximum en hectolitres par hectare	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
Vignes en 5 ^{ème} feuille	35	45
Vignes à partir de la 6 ^{ème} feuille	42	
Vignes dont la densité est supérieure ou égale à 4000 pieds/ha et strictement inférieure à 4400 pieds par hectare	38	41
Vignes dont la densité est supérieure ou égale à 3300 pieds/ha et strictement inférieure à 4000 pieds par hectare	32	34

2°- *Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeune vigne qu'à partir de la 4^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
 - des parcelles de jeune vigne qu'à partir de la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
 - des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que les 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) - Assemblage des cépages

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont deux cépages principaux;

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'assemblage ;

Aucun cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage des marcs, d'érafloirs centrifuges verticaux, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie

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

g) - Entretien global du chai.

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

2°- *Dispositions par type de produit*

- a) Plusieurs foulages ou pompages successifs de la vendange sont interdits ;
- b) Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 octobre de l'année suivant celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement et, dans ce dernier cas, dans un maximum d'un mois 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur, à partir du 1^{er} novembre de l'année suivant celle de la récolte.

X. - Lien à la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a. - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Adossé aux contreforts sud du Larzac au nord, sur la route d'accès historique au Causse par le Col du Vent l'aire géographique de l'appellation « Montpeyroux » dont le nom signifie « mont pierreux » en occitan, se trouve à 40 km à l'Ouest-Nord Ouest de Montpellier, dans le département de l'Hérault au nord de l'A 750.

Le Mont Baudille (848 m d'altitude) borde le territoire au nord, fermant le paysage et la vue.

Le vignoble d'appellation s'étagé à partir 100 m jusqu'à 350 m d'altitude, traversé à l'ouest par le Lagamas, à l'Est par le ruisseau de l'Avenc.

Relativement éloigné des influences maritimes, il est soumis à des vents dominants nord et nord-ouest secs et rafraîchis par le Causse, si bien qu'en période estivale les écarts de températures jour/nuit sont importants.

De plus sa localisation accentue la fréquence d'orages estivaux.

Son climat typiquement méditerranéen se caractérise par un cumul de précipitations annuelles moyennes de 750 mm, un faible nombre de jours de pluies, et un creux pluviométrique estival marqué de l'ordre de 120 mm. L'ensoleillement est favorisé par l'exposition à dominante sud du vignoble.

Le Causse voisin, marqué par le réseau souterrain important de « La Clamouse » et ses résurgences (Puits du Drac), joue un rôle régulateur important pour l'alimentation en eau de l'aire géographique.

Dans un milieu marqué par une composante calcaire omniprésente, les sols sont d'origine géologique variée, alliant des formations marneuses permo-triasiques enrichies d'éboulis calcaires, des calcaires durs dolomitiques et un plateau caillouteux issu d'un glacis d'épandage cryoclastique à matrice rubéfiée d'origine quaternaire.

Ils présentent tous une faible fertilité, une charge caillouteuse et un bon drainage.

Le paysage, préservé, est largement ouvert vers le Sud vers la plaine de l'Hérault et barré au Nord par un dénivelé prononcé. Le vignoble, domine le paysage, cohabite avec la garrigue (chêne vert, Kermès, bruyère, romarin et thym) et est émaillé, d'oliviers, d'amandiers, de murets et de petits cabanons appelés « mazets » et capitelles.

b. - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble est présent sur l'aire géographique dès l'époque romaine, et se développe au Moyen Age, où Montpeyroux est un village étape incontournable, couloir de passage entre les ports de la Méditerranée et le Massif Central.

Les XVIIème et surtout le XVIIIème siècle sont les premiers siècles d'or du commerce local. La viticulture s'y développe grâce à un décret royal de Marly-1770, qui engendre un triplement du vignoble (276 hectares).

En 1886 après la crise phylloxérique le vignoble est replanté avec les cépages de l'appellation principalement autour du carignan noir, et dans une moindre mesure le cinsaut noir et le grenache noir.

« Montpeyroux » est reconnu en juillet 1958 en tant que V.D.Q.S. pour les vins rouges et rosés et est un des fondateurs du VDQS « Coteaux du Languedoc » en 1960 ; il devient une dénomination de l'AOC Coteaux du Languedoc en 1985 et des conditions de production plus spécifiques sont établies en 2011 pour les vins rouges.

C'est un territoire viticole autour du village de Montpeyroux et de ses hameaux, où les exploitations sont pour la plupart éclatées en « biens de village » sur plusieurs tènements (lieux-dits) avec une tradition de multiplicité des cinq cépages de l'appellation majoritaires : carignan noir, cinsaut noir, grenache noir, syrah noire et mourvèdre noir-

La tradition vigneronne d'appellation s'appuie à la fois sur la cave coopérative fondée en 1950, qui a développé, en pionnière, la vente en bouteilles dès 1968, et sur un nombre de caves particulières croissant, toutes situées sur la commune de Montpeyroux et les communes limitrophes, et avec de nouveaux opérateurs attirés par la dynamique locale.

Aussi depuis toujours, les vins rouges sont vinifiés et élevés localement : les vignerons mettent à profit une période d'élevage allant au moins jusqu'à l'été suivant pour échanger sur leur savoir faire et les caractéristiques du millésime.

La quasi-totalité du vignoble planté sur l'aire parcellaire délimitée est valorisée en appellation d'origine et en vente directe conditionné en bouteilles.

L'identité vigneronne est confortée par la mise en place de sentiers de balades dans le vignoble, d'animations festives autour du vin, la présence de chambres d'hôtes, de gîtes vigneronnes et d'un « bar à vins ».

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

Les vins rouges « Montpeyroux » résultent d'un assemblage d'au moins 3 cépages. Ils sont d'une couleur pourpre soutenue dans leur jeunesse, présentent des arômes complexes de garrigue, fruits murs, zan, poivre, fleurs séchées, une structure bien présente aux tanins fins, de la rondeur et une fraîcheur marquée, tous ces éléments les rendant aptes à la garde.

3°- Interactions causales

Le vignoble de « MONTPEYROUX », « mont pierreux » en occitan, est situé au pied du causse calcaire du Larzac. Cette situation entraîne une répartition originale sur cinq formations géomorphologiques typiques du secteur, avec trois surfaces d'aplanissement de niveaux différents, alternant avec deux formations collinaires adoucies.

Cette diversité géologique ainsi que la diversité des situations viticoles qu'elle implique, sur un espace restreint, est caractéristique du terroir de Montpeyroux. Tous ces terroirs caillouteux et filtrants, présentent une faible fertilité et

une fraction argileuse profonde qui assure l'alimentation hydrique estivale de la vigne, permettent une maturité optimale des baies.

Le vignoble est développé en versant sud, dans un environnement de garrigue, avec des pentes douces. Il est constitué de « biens de village », permettant aux vigneron de bénéficier des meilleures implantations parcellaires.

Dans un climat typiquement méditerranéen, l'éloignement relatif de la mer et l'air venant des reliefs, permettent au vignoble de l'appellation de bénéficier d'une faible hygrométrie de l'air, de vents fréquents, et d'un différentiel élevé de températures entre journées chaudes et nuits rafraîchies pendant l'été. Ces éléments favorisent la fraîcheur et le développement des arômes des cépages, et confèrent ainsi aux vins des tanins fins, de la rondeur, et cette fraîcheur marquée. Forts de ces caractéristiques, les vigneron ont choisi majoritairement les cépages carignan noir, grenache noir, mourvèdre noir et syrah noire, conduits en taille courte en gobelets ou cordon de royat en adaptation avec la diversité des sols classés.

L'ensemble de ces conditions contribue au choix des méthodes culturales, aux conditions de maturation des raisins, et donc à la typicité des vins, issus d'au moins trois cépages, à leur fraîcheur, leur complexité aromatique, et leur aptitude au vieillissement.

La nécessité d'un élevage est liée à la nature, à la constitution et à la typicité des vins « Montpeyroux », aux arômes complexes et à la bonne structure tanique. En effet il faut un certain temps, et en particulier dépasser la période estivale, pour que la palette aromatique révèle sa vraie complexité, et pour que l'évolution des tanins ait lieu permettant ainsi de finaliser l'assemblage. C'est un savoir partagé que les vigneron adaptent aux caractéristiques du millésime et aux conditions climatiques du milieu géographique.

XI. - Mesures transitoires

Sans objet.

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 « MONTPEYROUX » et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine contrôlée, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Languedoc » sous l'intitulé « cru du Languedoc ».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites dans des caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - La mention du millésime est obligatoirement présente dans l'étiquetage des vins.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La 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 ;
- le numéro SIRET et le numéro EVV;
- 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 ou les écartements sur le rang et entre rangs et si celle-ci est susceptible d'être irriguée.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. Déclaration de renonciation à produire

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

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI (EVV),
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin,

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

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 adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné, le jour de la contractualisation de la transaction, ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au moins dix jours ouvrés avant la retiraison.

Elle précise :

- L'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- Le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI,
- Le volume, et le millésime,
- L'identité, l'adresse et le numéro SIRET de l'acheteur.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement pour le

lot concerné, au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement 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.

Elle précise :

- L'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- Le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI,
- Le volume, et le millésime,
- L'identité, l'adresse et le numéro SIRET de l'acheteur.

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 quinze jours ouvrés avant ce repli, auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation, et auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale afin d'en assurer le suivi.

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.

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 ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant.

2. Plan de cave ou liste de cuverie

Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire et contrôle visuel si nécessaire
A2 - Potentiel de production revendicable	
Encépagement (liste des cépages)	- Contrôle documentaire et contrôle visuel
Densité de plantation et distance inter rang	Contrôle documentaire et contrôle visuel, mesure si nécessaire.

A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et du lieu d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle visuel
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille (mode)	Contrôle visuel
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle visuel, mesure si nécessaire
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire - Examen analytique ; - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O),
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.