

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée**  
**« BELLET » ou « VIN DE BELLET »**  
**homologué par le décret n° 2011-1737 du 1<sup>er</sup> décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011**

## CHAPITRE I<sup>er</sup>

### I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet », initialement reconnue par le décret du 11 novembre 1941, 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 « Bellet » ou « Vin de Bellet » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

### 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 une partie du territoire de la commune de Nice dans le département des Alpes-Maritimes, au sein d'un périmètre constitué des lieudits suivants : « Candau », « Les Cappans », « Crémat », « Golfan », « Le Grand Bois », « Gros Pin », « Lingestiera » (en partie), « Mont-Bellet » (« Cantagalet »), « Le Pilon », « Li Puncia », « Saint-Roman de Bellet », « Saint-Sauveur », « Saquier », « Les Séoules », « Serre-Long », « La Tour ».

#### *2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie au sein du périmètre défini au point 1°, à l'exception des parcelles sur des sols d'alluvions modernes et des terrains non destinés à la culture de la vigne d'après les usages locaux.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Nice les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

### V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

| COULEUR DES VINS | CEPAGES                                                                                                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vins rouges      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- cépages principaux : braquet N, fuella nera N ;</li> <li>- cépages accessoires : cinsaut N, grenache N.</li> </ul> |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vins rosés  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- cépages principaux : braquet N, fuella nera N ;</li> <li>- cépages accessoires : bourboulenc B, blanqueiron B, cinsaut N, clairette B, grenache N, mayorquin B, ugni blanc B (dénommé localement « roussan »), vermentino B.</li> </ul> |
| Vins blancs | <ul style="list-style-type: none"> <li>- cépage principal : vermentino B ;</li> <li>- cépages accessoires : blanqueiron B, bourboulenc B, chardonnay B, clairette B, mayorquin B, muscat à petits grains B, ugni blanc B (dénommé localement « roussan »).</li> </ul>            |

## 2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

| COULEUR DES VINS | REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vins rouges      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Vins rosés       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages clairette B et vermentino B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages blanqueiron B, bourboulenc B, mayorquin B et ugni blanc B (dénommé localement « roussan »), est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.</li> </ul> |
| Vins blancs      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages blanqueiron B, bourboulenc B, mayorquin B, muscat à petits grains B et ugni blanc B (dénommé localement « roussan »), est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,70 mètre.

b) - Règles de taille

- La taille est effectuée avant le 15 avril.

- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat), avec un maximum de 5 coursons à 2 yeux francs, par pied.

- Les cépages braquet N et chardonnay B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs au plus sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs. 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.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5000 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 et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques. Ces opérations sont réalisées avant le stade phénologique dit « véraison ».

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Les tournières et les talus, à l'exception des talus non mécanisables, sont entretenus par des moyens mécaniques ;

- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet » ;

- Entre les rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée mécaniquement.

*3°- Irrigation*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse

persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1°- Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

L'utilisation de la machine à vendanger ou de tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des contenants d'une contenance maximale 50 kilogrammes de raisins.

### *2°- Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

Sont considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre supérieure ou égale à 189 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent le titre alcoométrique volumique naturel minimum suivant :

| COULEUR DES VINS     | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE<br>NATUREL MINIMUM |
|----------------------|--------------------------------------------------|
| Vins rouges et rosés | 11 %                                             |
| Vins blancs          | 11,5 %                                           |

## **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare

### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 44 hectolitres par hectare.

### *3°- Entrée en production des jeunes vignes :*

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> 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) - Assemblage des cépages

- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.
- L'assemblage entre millésimes est interdit.

#### b) - Fermentation malolactique

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation de charbons à usage œnologique est interdite.

#### e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

#### f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

#### g) - Entretien global du chai et du matériel.

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

#### h) - Maîtrise des températures de vinification

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

### *2°- Dispositions par type de produit*

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte dont 12 mois au moins en contenant de chêne à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.

### *3°- Dispositions relatives au conditionnement*

a) - L'opérateur dispose d'un moyen de rinçage avec de l'eau potable ainsi que d'une procédure de nettoyage pour le circuit d'embouteillage.

b) - Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre sont en verre.

c) - 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.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

#### *4°- Dispositions relatives au stockage*

a) - L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés ;

b) - Les bâtiments servant à la conservation des vins disposent au moins d'une isolation thermique suffisante.

#### *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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> mars de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

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

- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte;

- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de la 2<sup>ème</sup> 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 de « Bellet » est situé sur les collines qui surplombent la rive gauche du Var, à l'ouest de la ville de Nice. La zone géographique est ainsi délimitée sur une partie du territoire de cette commune, dans le département des Alpes-Maritimes.

La « révolution pliocène » qui a donné naissance à la Mer Méditerranée, par un basculement vers le sud de la Provence, a offert son sous-sol à cette zone géographique marquée par les influences méditerranéennes.

Les dépôts sédimentaires sont couronnés d'importantes épaisseurs de conglomérats dits « conglomérats du delta pliocène du Var ».

Au Quaternaire, le nouveau basculement de la Provence, vers l'ouest, porte ces conglomérats jusqu'à 600 mètres d'altitude et donne naissance aux coteaux escarpés de « Bellet ».

Les sols issus de ces formations sont constitués de poudingues silico-calcaires et de galets roulés issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Le ciment des poudingues est généralement sableux, s'altérant facilement. La présence importante de grès est à l'origine de sols bien drainés dont la granulométrie est composée à 80%, voire 90% de sables grossiers ou fins.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées à une altitude comprise entre 200 mètres et 400 mètres, sur les pentes escarpées des « *collets* » (collines), orientés au levant ou au couchant, rarement sur les plateaux.

La zone géographique bénéficie d'un climat marqué par un ensoleillement annuel important de 2820 heures et une pluviométrie annuelle moyenne de 830 millimètres.

La vallée du Var, perpendiculaire au littoral, joue un rôle régulateur particulier, en canalisant, au cours de la nuit et d'une partie de la matinée, les brises montagnardes qui descendent des Alpes, puis, en fin de journée, la brise qui remonte de la mer.

La zone géographique contemple, au sud, la baie des Anges, et au nord, le Massif du Mercantour. Crêtes, ravins profonds, pentes boisées, fraîches oliveraies, terrasses fleuries ou viticoles, dessinent une citadelle campagnarde au coeur de la ville de Nice. La vigne est cultivée sur de petites terrasses dénommées localement « *planches* », soigneusement préservées et entretenues, au fil des générations, par les producteurs, soucieux de maintenir l'occupation des sols contre l'urbanisation galopante de cette importante métropole.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les Phocéens, fondateurs de Marseille, sont, au IV<sup>ème</sup> siècle avant Jésus Christ, les premiers à planter les cultures de la vigne et de l'olivier dans la région. Les Grecs établissent plus tard le comptoir de *Nikaïa* (Nice).

L'implantation de la vigne y est favorisée par la situation des coteaux, suffisamment éloignés du littoral pour décourager les invasions des barbares et néanmoins assez proches de la mer pour permettre le développement des échanges commerciaux.

Au XVII<sup>ème</sup> siècle, Nice faisant partie du royaume de France, le gouverneur de la ville, Monsieur de LA FARE, fournit du vin de « Bellet » au Maréchal de CATINAT qui écrit : « *Vous pouvez vous assurer qu'il a été trouvé admirable et qu'il a pris le dessus de tous les vins de France que nous avons ici, quoique bons et bien choisis. L'on devra se souvenir de vous dans le comté de Nice, non seulement par rapport à la belle conduite que vous avez tenue, mais encore, si ses habitants savent y perpétuer l'intention que vous leur avez donné de pouvoir faire de si bons vins dans leur pays.* »

La tradition viticole est tellement présente que le hameau de Saint-Roman de Bellet est même rebaptisé « *Bacchus* » pendant la révolution.

Le début du XIX<sup>ème</sup> siècle marque la période la plus prospère du vignoble puisque sa superficie atteint alors plus de 1000 hectares.

Malheureusement la vigne qui couvre les collines avant l'invasion phylloxérique en 1888, n'est replantée que partiellement.

Malgré la culture de l'œillet de Nice, qui est très lucrative après la seconde guerre mondiale, le vignoble est progressivement réhabilité grâce à la volonté de quelques familles de vignerons qui replantent des cépages anciens et locaux très caractéristiques et adaptés à ce territoire, comme le cépage vermentino B, dénommé localement, « *Rolle* », et destiné à la production de vins blancs, et comme les cépages braquet N et fuella nera N (ou « *folle noire* ») réservés à l'élaboration de vins rouges et rosés.

Ce territoire, ce paysage, cette histoire, cette communauté humaine qui a su maintenir ce petit vignoble donnent toute l'originalité aux vins produits, typicité liée au terroir reconnue en appellation d'origine contrôlée « Bellet » le 11 novembre 1941.

Le vignoble de « Bellet » a une superficie, en 2009, de 55 hectares pour une production moyenne annuelle de 800 hectolitres élaborés par 11 caves particulières. Les vins rouges représentent 41 % de la production et les vins rosés, 23 %. Le vin blanc représente 36% de la production.

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

Les vins rouges et rosés sont essentiellement issus des cépages fuella nera N et braquet N, cépages locaux, éventuellement associés aux cépages grenache N et cinsaut N, cépages très présents en Provence.

Les vins rouges offrent des arômes fruités, agrémentés de notes rappelant la cerise, les roses sauvages et les épices. Ce sont des vins d'une belle finesse, avec une structure tannique bien présente mais fondue.

Les vins rosés se caractérisent par leur finesse et leurs arômes originaux rappelant les fleurs sauvages, la rose ancienne, la violette, associés à des notes iodées en bouche.

Les vins blancs sont marqués par la présence du cépage vermentino B. Ils offrent un bouquet floral soutenu où se au sein duquel se distinguent notamment le tilleul, la fleur de vigne ou la poire, mêlé de notes d'agrumes. Le gras et la structure équilibrée leur confèrent un bon potentiel de vieillissement au cours duquel se développent souvent des notes minérales.

## 3°- Interactions causales

Les parcelles destinées à la récolte des raisins, implantées en terrasses sur les versants bien exposés de coteaux escarpés, à une altitude comprise entre 200 mètres et 400 mètres, présentent des sols développés sur poudingues et galets roulés. Ces sols, bien drainés, limitent les conséquences des orages méditerranéens et assurent un enracinement en profondeur de la plante. La bonne ouverture de paysage permet de bénéficier des conditions climatiques particulières et notamment d'un ensoleillement abondant et des influences climatiques, à la fois maritimes et montagnardes, liées à la proximité de la Mer Méditerranée et à la présence de la vallée du Var avec ses alternances quotidiennes de brises nocturnes et diurnes. Les brises assèchent les vignes après les orages, limitant naturellement le développement des maladies cryptogamiques, et modèrent les ardeurs solaires estivales en les rafraîchissant.

Ces situations offrent aux cépages niçois, fuella nera N, braquet N et vermentino B des conditions particulièrement favorables à une maturité progressive optimale et à une expression originale et élégante, aux accents plus septentrionaux que méridionaux.

Elles imposent une gestion rigoureuse de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de faibles rendements (40 hectolitres par hectare), et par une gestion des densités de plantation qui intègre la culture en terrasses.

En 1847, un membre de l'Académie Royale des Sciences de Turin souligne ce lien entre la qualité des vins produits et le milieu naturel : « *Les fonds calcaires et sulfureux aux environs des collines de Nice, à l'exposition du midi, produisent les meilleurs vins : la qualité connue sous le nom de Bellet est particulièrement renommée...Le Bellet se conserve sans altération pendant de nombreuses années...il rivalise par sa délicatesse autant que par sa force spiritueuse avec les vins les plus exquis de l'Europe méridionale* »

Soucieux du respect des caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, des paysages et de la qualité de leur production, les producteurs ont défini dans le cahier des charges des règles rigoureuses telles que la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs de vigne, et des tournières, par des moyens uniquement mécaniques.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les producteurs de « Bellet » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble implanté en terrasses ou « *planches* » sur les pentes des « *collets* ».

Le savoir-faire des élaborateurs et leur fidélité à un patrimoine végétal original, s'exprime dans les soins apportés à la vendange afin de préserver le potentiel qualitatif des raisins et en particulier leurs caractères aromatiques.

La période minimale d'élevage des vins blancs et rosés jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année suivant celle de la récolte, et définie dans le cahier des charges, s'impose afin d'obtenir des vins aux arômes floraux épanouis et expressifs.

La période minimale d'élevage des vins rouges jusqu'au 15 février de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte, et définie dans le cahier des charges, s'impose afin d'obtenir des vins aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux.

La notoriété et la réputation des vins de « Bellet » continuent à prospérer grâce à la volonté des producteurs. Elles sont évoquées par THOMAS JEFFERSON, Ambassadeur de son pays auprès de la cour de France, qui, en visitant, Nice en apprécie les « crus ». Père de la constitution américaine et Président des Etats-Unis d'Amérique, il commande du vin de « Bellet » jusqu'en 1817.

Plus récemment, René RENOU, alors Président du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, écrivait *« Je voudrais dire mon admiration pour l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » qui a su maintenir le cap d'un vignoble de qualité et d'exception pendant soixante ans pour atteindre ce que l'on pourrait appeler un niveau d'excellence, malgré toutes les embûches qui l'ont menacée, au long de son histoire. La menace de l'urbanisation galopante dans ce secteur n'est pas des moindres. Nice aurait pu avaler d'une bouchée ce vignoble. Il n'en a rien été. C'est aujourd'hui un sujet de fierté, grâce à des hommes qui ont su résister à un appât du gain facile au profit d'une histoire, d'une tradition, d'une culture, maintenant contre vents et marées l'âme de cette région »*.

Enfin, la chanson officielle du Carnaval de Nice datant de 1924 évoque : *« Dans les grands verres déjà il pétillait le vin de « Bellet » si cher au cœur des bons Niçois, célibataires et belles filles viennent boire chacun sa part ; cet élixir scintille mieux que jeunesse et jamais à l'écart »*.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation*

Les vins rouges et rosés, élaborés à partir de raisins issus de plantations réalisées avant le 31 juillet 2009, répondant aux règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine jusqu'à la récolte 2028 incluse :

- la proportion du cépage cinsaut N peut être supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 50 % de l'encépagement, jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- la proportion du cépage cinsaut N peut être supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 30 % de l'encépagement de la récolte 2019 à la récolte 2028 incluse ;

### *2°- Modes de conduite*

Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

## **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 « Bellet » ou « Vin de Bellet » 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*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité

- géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
  - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### 1. *Déclaration préalable d'affectation parcellaire*

Chaque opérateur déclare avant le 1<sup>er</sup> 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 pour une période de cinq ans, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte.

#### 2. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 20 décembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- 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 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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### 3. *Déclaration préalable de transaction et de retraitaison*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer 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 maximum cinq jours avant la retraitaison.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

#### 4. *Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de deux jours ouvrables précédant le conditionnement.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

#### 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

#### 6. *Déclaration de déclassement*

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

### II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE III

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

| POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER                                                                                                                              | METHODES D'EVALUATION                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>                                                                                                                            |                                                                                                                                                                               |
| <b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.                                                                                        | Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain                                                                                                     |
| <b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires) | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain                                                                                                                              |
| <b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>                                                                                                             |                                                                                                                                                                               |
| <b>B1</b> - Conduite du vignoble                                                                                                                           |                                                                                                                                                                               |
| Potentiel revendicable                                                                                                                                     | Contrôle documentaire : cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire.                                                                                    |
| Taille                                                                                                                                                     | Contrôle sur le terrain                                                                                                                                                       |
| Charge maximale moyenne à la parcelle                                                                                                                      | Contrôle sur le terrain                                                                                                                                                       |
| Autres pratiques culturales                                                                                                                                | Contrôle sur le terrain                                                                                                                                                       |
| <b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin                                                                                                       |                                                                                                                                                                               |
| Maturité du raisin                                                                                                                                         | Contrôle documentaire et contrôle sur site.                                                                                                                                   |
| <b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage                                                                                |                                                                                                                                                                               |
| Titre alcoométrique volumique naturel minimum                                                                                                              | Contrôle sur site                                                                                                                                                             |
| Conditionnement                                                                                                                                            | Contrôle documentaire (suivi analytique) et contrôle sur site                                                                                                                 |
| <b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication                                                                                         |                                                                                                                                                                               |
| Manquants                                                                                                                                                  | Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain                                                                                                          |
| Rendement autorisé                                                                                                                                         | Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)                                                                                                                             |
| Déclaration de revendication                                                                                                                               | Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,...). Contrôle de la mise en circulation des produits |
| <b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle documentaire et/ou analytique ;</li> <li>- Contrôle des paramètres analytiques suivants : titre alcoométrique volumique (TAV), acidité volatile (AV), teneur en SO<sub>2</sub> total, sucres fermentescibles</li> <li>- Examen organoleptique</li> </ul> |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national                                                          | Examen analytique et organoleptique de tous les lots                                                                                                                                                                                                                                                       |

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

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](mailto: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.

-----