

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE DURAS »
homologué par le décret n° 2011-1391 du 26 octobre 2011, JORF du 29 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Duras », initialement reconnue par le décret du 16 février 1937, 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 « Côtes de Duras » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne : Auriac-sur-Dropt, Baleysagues, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Moustier, Pardaillan, Saint-Astier, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Sernin, Sainte-Colombe-de-Duras, Sauvetat-du-Dropt (La), Savignac-de-Duras, Soumensac et Villeneuve-de-Duras.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 18 février 1982 et des 7 et 8 septembre 2005.

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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

-Département de la Dordogne : Sadillac, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Thénac.

-Département de la Gironde : Dieulivol, Landerrouat, Lèves-et-Thoumeyragues (Les), Margueron, Monségur, Pellegrue, Riocaud, Saint-Avit-Saint-Nazaire.

-Département de Lot-et-Garonne : Lévignac-de-Guyenne, Mauvezin-sur-Gupie, Monteton, Roumagne.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N.

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

- cépages principaux : chenin B, mauzac B, muscadelle B, ondenc B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : colombar B, ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion du cépage colombar B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement et est inférieure ou égale à la proportion de l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G.

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
- Cette densité de plantation peut être réduite à 3300 pieds par hectare pour les plantations de vignes destinées à la production de vin blanc de type sec. Dans ce cas, les vignes doivent présenter un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Après ébourgeonnage, chaque pied porte au maximum, 15 yeux francs pour le cépage sauvignon B et le cépage sauvignon gris G, et 13 yeux francs pour les autres cépages.

Pour les vignes conduites à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare, chaque pied porte, après ébourgeonnage, au maximum, 18 yeux francs par pieds pour le cépage sauvignon B et le cépage sauvignon gris G et 15 yeux francs pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont palissées verticalement.
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.
- Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum de 1,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS, DENSITÉ DE PLANTATION	CHARGE MAXIMALE À LA PARCELLE (en kilogrammes par hectare)
--	---

Vins blancs secs (Vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare)	10500
Vins blancs secs (Vignes présentant une densité à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare)	9500
Autres vins blancs	8500
Vins rouges et rosés	10000

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne

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

2°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs secs	170	10,5 %
Autres vins blancs	185	11,5 %
Vins rouges et rosés	180	10,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins blancs autres que les vins blancs secs présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,50 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement*

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs secs	60
Autres vins blancs	50
Vins rouges et rosés	55

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS, DENSITÉ DE PLANTATION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs secs (Vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare)	72
Vins blancs secs (Vignes présentant une densité à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare)	64
Autres vins blancs	66
Vins rouges et rosés	66

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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

- Les vins sont issus d'un ou de plusieurs cépages.
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.
- La proportion du cépage colombard B est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage des vins blancs.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins blancs secs	Inférieure ou égale à 3
Autres vins blancs	Supérieure à 12
Vins rosés	Inférieure ou égale à 3
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées, pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10%. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1% vol ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges, rosés et blancs secs et 14 % pour les autres vins blancs.

e) - Matériel interdit

- L'emploi de bennes autovidantes munies de pompe à palettes est interdit.
- Les pressoirs continus munis d'une vis sans fin hélicoïdale de diamètre inférieur à 400 millimètres sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

La capacité globale de vinification et de stockage, pour les vins rouges, est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La capacité globale de vinification et de stockage, pour les vins blancs et rosés, est au moins équivalente à 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

2°- *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 le conditionnement.

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

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Limitée au sud par la vallée du Dropt, la zone géographique constitue un prolongement du plateau de « l'Entre-Deux-Mers » à 70 kilomètres à l'est de Bordeaux et à mi-chemin entre les vallées de la Garonne et de la Dordogne.

Le nord de la zone géographique marque la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Dordogne et de la Garonne. Le plateau, exposé plein sud, a été profondément entaillé par le réseau hydrographique constitué par les ruisseaux du Dousset à l'ouest, la Dourdèze au centre et le Malromé et l'Escourrou à l'est. La zone géographique correspond aux 15 communes du canton de Duras.

Le paysage est marqué par la succession de collines et de vallons plus ou moins encaissés. La topographie tourmentée est liée à la nature friable des molasses affleurantes et à la karstification des calcaires sous-jacents.

A mi-pente et aussi dans la partie la plus haute des coteaux, des affleurements calcaires durs forment des petites falaises nettement visibles dans le paysage.

Les formations géologiques les plus friables sont constituées par les molasses du « *fronsadais* » dans la partie inférieure des coteaux, et les molasses de « *l'agenais* » pour la partie sommitale des croupes.

A mi-pente apparaît le calcaire de « *Castillon* » qui est blanc, crayeux et plus ou moins fissuré.

Au sommet des molasses de « *l'agenais* », affleure, très localement, le calcaire blanc de « *l'agenais* ». Ce calcaire blanc, dur et caverneux, culmine, sous forme de plateau, sur les communes de Loubès-Bernac et Soumensac et porte des argiles de décalcification.

Les molasses du « *fronsadais* » ont donné des sols bruns argileux, parfois argilo-graveleux, et ne sont exploités en vigne que dans les secteurs non gélifs de la vallée du Dropt.

Le calcaire de « *Castillon* » porte, à l'affleurement, des rendzines très maigres sur lesquelles la culture est difficile. C'est surtout le domaine des « landes à genièvres ». Lorsque le sol devient un peu plus épais, la vigne va pouvoir bénéficier d'un sol maigre et parfaitement drainé.

Les molasses de « *l'agenais* » portent des sols décarbonatés et souvent très lessivés. Le recouvrement par les limons éoliens permet la formation de boubènes.

L'aire parcellaire délimitée, dont la surface est de 9871 hectares, couvre à peine la moitié de la zone géographique.

Le climat océanique apporte une pluviométrie étalée toute l'année, avec un pic hivernal et un pic au mois de mai. Les températures sont douces au printemps et favorisent un démarrage précoce de la vigne. Les arrière-saisons sont ensoleillées, après parfois un épisode pluvieux à l'équinoxe.

Les cépages traditionnels de l'Aquitaine se sont tout naturellement développés dans cette zone en raison de leur adaptation au milieu.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

A l'époque de la Guyenne anglaise du XI^{ème} au XIV^{ème} siècle, l'économie viticole duraquoise connaît un certain essor grâce aux expéditions en Angleterre des vins du « *Haut-Pays* », cette dénomination regroupant tous les vignobles situés en amont de Bordeaux et dont le commerce s'effectuait par la Dordogne et la Garonne.

Le protectionnisme mis en place par les Bordelais fait l'objet, sous l'Ancien Régime, de quelques assouplissements. Ainsi les vins du « *Haut-Pays* » payent un droit de « *double marque* » alors que ceux de la région de Duras n'acquittent qu'un droit de « *demi-marque* ».

Au XVII^{ème} siècle, le duc de Duras reçoit même l'autorisation de faire mettre, chaque année, 1000 tonneaux de vin de « *Duras* » en barriques bordelaises.

Au début du XX^{ème} siècle, la production des « Côtes de Duras » s'oriente essentiellement vers la production de vins blancs moelleux, comme celle de « Bergerac », dont la région parisienne est friande. Mais la désaffection du consommateur pour ce type produit après la seconde guerre mondiale, pousse la communauté humaine à faire évoluer sa production.

En 1924, le syndicat de défense des vins du canton de Duras est créé avec pour objectif la reconnaissance de l'appellation d'origine « Vin du canton de Duras ». Face à la contestation de cette dénomination par un courtier, l'affaire est tranchée par le tribunal civil d'Agen le 28 juin 1927. Le jugement précise que : « *Si le terroir des coteaux du canton de Duras ne donne pas à ses vins les bouquets particuliers aux grands crus, il permet tout au moins de faire des vins de premier ordre et unanimement appréciés par les consommateurs* ». Le juge définit les vins de « Duras » comme « des vins fruités et corsés, ayant un cachet qui décèle leur origine ».

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Duras » est reconnue le 16 février 1937, pour les vins blancs et les vins rouges.

Au début des années 1960, la reconversion vers les cépages rouges et le cépage sauvignon B est bien engagée en bordelais, et l'économie duraquoise emboîte le pas, face à des perspectives économiques en plein développement.

A partir de 1970, les vins blancs secs issus du cépage sauvignon B deviennent les produits phares de la région. Le développement de la maîtrise des températures de vinification, notamment grâce aux investissements coopératifs, permet l'élaboration de vins issus du cépage sauvignon B, aux arômes si caractéristiques et facilement identifiés par le consommateur.

La cave-coopérative de Duras est créée à cette époque tandis qu'une cave voisine, située en Gironde produit déjà 20 % des vins de l'appellation d'origine contrôlée. En 1985, l'Union interprofessionnelle assure la promotion des vins et les deux caves fusionnent en 1998.

Dans le même temps, la maîtrise des vinifications en rouge par les œnologues bordelais profite bénéficié aux opérateurs voisins de la région de Duras et la production de vins rosés se développe naturellement.

En 2009, la production moyenne de vins rouges est de 65000 hectolitres et celle de vins rosés de 5000 hectolitres. La production de vins blancs secs est de 40000 hectolitres alors que celle de vins blancs moelleux se limite à moins de 2000 hectolitres, commercialisés directement en bouteilles.

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

Pour les vins blancs secs, la diversité des cépages, les règles de proportion au vignoble et les règles d'assemblage favorisent l'émergence de deux styles de vins : un blanc sec très fruité et frais, aux arômes dominants de buis ou de bourgeon de cassis, généralement produit à partir du seul cépage sauvignon B et un blanc sec plus complexe, plus charnu dans lequel des cépages comme la muscadelle B et le sémillon B vont apporter un peu de rondeur et de charnu.

Pour ces deux types de vins, la mention « sec » est obligatoire sur l'étiquette.

Les vins blancs moelleux sont produits en grande majorité à partir du cépage sémillon B et accessoirement du cépage muscadelle B. Ils sont généralement gras et concentrés sans excès, et présentent des arômes de fruits mûrs, parfois de fruits confits. Les autres cépages apportent, dans l'assemblage, de la fraîcheur en bouche et ainsi une meilleure tenue au vieillissement.

Les vins rouges sont généralement caractérisés par la souplesse et la rondeur du cépage merlot N et accessoirement du cépage cot N, conjuguées à la puissance tannique des cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N. Afin de limiter leur acidité naturelle, la fermentation malo-lactique doit être réalisée avant le conditionnement.

Les vins rosés, généralement issus d'assemblages, sont secs et présentent un fruité agréable et une fraîcheur intéressante.

Afin de préserver le raisin avant la vinification ou afin d'éviter l'extraction de tanins astringents, certains matériels voient leur utilisation interdite.

3°- *Interactions causales*

Le Dropt et ses vallées affluentes ont découpé des croupes et mis en valeur des versants bien exposés. L'aire parcellaire délimitée prend ainsi en compte les critères topographiques et les meilleures parcelles sont souvent en concurrence avec une arboriculture bien présente.

La production de vin blanc moelleux se justifie par la culture du cépage sémillon B sous un climat océanique dont l'humidité automnale du petit matin et les après-midi ensoleillés sont propices à la surmaturité et au développement éventuel de la pourriture noble sous l'action de *botrytis cinerea*.

Les différents niveaux molassiques plus ou moins lessivés et à la teneur en argile variable présente dans les boulbènes, sont favorables à la culture du cépage sauvignon B, lequel y développe son potentiel aromatique indispensable à la production de vins blancs secs expressifs.

Les argiles de décalcification, et les conditions favorables des arrière-saisons ensoleillées sont propices à la maturité des cépages noirs qui apportent ainsi aux vins rouges une bonne assise tannique.

Les producteurs ont su mettre en valeur les potentialités de leur territoire en sélectionnant les parcelles les plus propices à la culture de la vigne et en développant les techniques de maîtrise des températures de fermentation pour les vins blancs et les techniques d'extraction des tanins pour les vins rouges.

Au début du XVI^{ème} siècle, les vins dits de « Bordeaux englobent tout à la fois, les vins de « Graves », du « Médoc », du « Blayais », etc... et ceux du « *pays de nouvelle conquête* ». Cette « *conquête* » concerne la conversion des âmes avilies et repose sur plusieurs paroisses et juridictions influentes, telles les juridictions de Montravel, de Sainte-Foy ou bien du Duché de Duras.

François I^{er} encourage la plantation de vigne sur les coteaux de la région de Duras et la cour des Valois s'en régale comme d'un « nectar ».

Les crises successives n'épargnent pas la région de Duras (guerres, entraves à la commercialisation, phylloxéra, exclusion du « *Haut-Pays* »), mais la viticulture a résisté et a su s'adapter.

La production se partage pratiquement à parts égales entre la coopération et les chais indépendants. Le développement de l'agro-tourisme permet à la vente directe de devenir le mode de commercialisation prépondérant puisqu'elle représente 60% des volumes commercialisés. Avec 15% des volumes commercialisés en Europe du Nord, la notoriété dépasse largement le cadre régional aquitain et celui de l'Ile-de-France, sur lesquels s'est bâtie la réputation des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Duras ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées à la date du 31 juillet 2009 et ne respectant pas la densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - La disposition relative à la hauteur de feuillage s'applique à partir de la récolte 2015 et ne concerne pas les vignes en place avant le 31 juillet 2009 et dont la densité de plantation est inférieure ou égale à 3300 pieds par hectare.

La disposition relative à la hauteur de feuillage pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité de plantation est supérieure à 3300 pieds par hectare s'applique à partir de la récolte 2015.

2°- Matériel interdit

Les dispositions relatives à l'interdiction des bennes autovidantes munies de pompe à palettes et des presseoirs continus munis d'une vis sans fin hélicoïdale de diamètre inférieur à 400 millimètres s'appliquent à compter de la récolte 2014.

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 « Côtes de Duras » 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

Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Duras » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable de production de vins blancs moelleux ou doux

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins blancs autres que secs, au minimum quinze jours avant le début de la récolte.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.

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.

4. Déclaration préalable 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 une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant la (première) retraitaison.

5. 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 cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser, par trimestre, une déclaration récapitulative.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

7. 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 de dix jours 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 À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivie des mesures transitoires)	Documentaire et visite sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visite sur le terrain.
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille.

Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain. Estimation de la charge : - mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) - évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe » - contrôle de la CMMP pour les vignes de cépages blancs produisant des vins doux ou moelleux.
Manquants	Visite sur le terrain.
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec le barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire.
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site.
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site. Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations).
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière). Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire Examen analytique ou 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 (INAO)

TSA 30003

93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
