

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LIMOUX »  
homologué par le décret n° 2011-1788 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011**

CHAPITRE 1<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Limoux », initialement reconnue par le décret du 21 février 1959 pour les vins tranquilles et le décret du 18 février 1938 pour les vins mousseux, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénomination géographique et mentions complémentaires**

1<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être, pour les vins mousseux, complété par la mention « méthode ancestrale », conformément aux dispositions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être, pour les vins mousseux, complété par la mention « blanquette de Limoux », conformément aux dispositions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Limoux » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins blancs mousseux.

**IV. - Aire géographique et zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées**

*1<sup>o</sup>- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Antugnac, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Céprie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espéras, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Laderne-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, La Serpent, Serres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy et Villelongue-d'Aude.

*2<sup>o</sup>- 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 12 février 1992.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1<sup>o</sup> les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

**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, pour la couleur considérée.

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	CEPAGES
Vins rouges	- cépage principal : merlot N ; - cépages complémentaires : cot N, grenache N, syrah N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N
Vins blancs tranquilles	chardonnay B, chenin B, mauzac B
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	- cépage principal : mauzac B ; - cépages accessoires : chardonnay B, chenin B
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	mauzac B

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

a)

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	- la proportion du cépage merlot N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N, cot N, syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	La proportion du cépage mauzac B est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement

b) - Ces obligations 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 supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2.50 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

TYPE DE PRODUIT, CÉPAGE, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RÈGLES DE TAILLE
---	------------------

Vins tranquilles	
Cépages chenin B et mauzac B	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 5 coursons dont 4 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum
Cépage chardonnay B	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 5 coursons dont 4 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum
Cépage grenache N	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum
Cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, syrah N	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum - soit en taille Guyot avec un maximum de 6 yeux francs sur long bois, après ébourgeonnage, et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	
Ensemble des cépages	Les vignes sont taillées : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 6 coursons dont 5 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum

c) - Hauteur de feuillage

TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vins tranquilles	La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins rouges	9000
Vins blancs tranquilles	10000
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	13000

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.

2°- *Autres pratiques culturales*

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires pour choisir le matériel végétal le mieux adapté.

3°- *Irrigation*

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

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 :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins rouges et vins blancs tranquilles	6500
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	9000

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

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

a) - Dispositions particulières de récolte

Les vins blancs tranquilles et les vins mousseux sont issus de raisins récoltés manuellement.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » :

- les « palox » ne contiennent pas plus de 350 kilogrammes de raisins. Les autres récipients de transport de la vendange ne contiennent pas plus de 35 kilogrammes de raisins.
- tous les récipients de transport de la vendange disposent d'une protection en cas de pluie.
- le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage est le plus court possible. En aucun cas ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

#### 2°- *Maturité du raisin*

##### a) – Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	198	12 %
Vins blancs tranquilles	178	12 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	153	9,5 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	153	10 %

##### b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 6 %.

### **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, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	50
Vins blancs tranquilles	50
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	60

#### 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, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	60
Vins blancs tranquilles	60
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	70

### *3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée*

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » sont obtenus dans la limite d'un rendement de 87 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

### *4°- Entrée en production des jeunes vignes*

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<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 1<sup>ère</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.

### *5°- Dispositions particulières*

- Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier des mentions « blanquette de Limoux » et « méthode ancestrale » sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre ;
- Le taux de rebêches visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime est un minimum d'extraction fixé annuellement-entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

### *1°- Dispositions générales*

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

#### **a) - Réception et pressurage**

Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » :

- les raisins doivent être versés entiers, ni écrasés, ni égrenés, dans le pressoir ;
- l'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries Tout matériel en fer non protégé (peinture) est interdit
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation des presseurs	Le presseur devra être à l'abri des différentes intempéries au moment de son fonctionnement (protection totale contre les eaux pluviales)
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des chaînes est interdit Seuls sont autorisés les presseurs pneumatiques, les presseurs horizontaux à plateaux sans chaînes et les presseurs verticaux
Conduite du pressurage	La conduite du pressurage peut être maîtrisée grâce à une console programmable Toutefois, il doit être prévu la possibilité d'interrompre le programme pour pallier des obligations relatives au niveau de l'écoulement et du débit. Lorsque le pressurage se fait en mode automatique, ce programme doit pouvoir être interrompu à tout moment pour passer en mode manuel

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Un dispositif de pesée est obligatoire et doit être adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Aire de stockage.	Les récipients contenant de la vendange doivent être abrités des intempéries
Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du presseur doit être privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage - Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des presseurs, la chute initiale doit s'effectuer sur un tapis de convoyage - La hauteur de chute initiale ne doit pas excéder 1 mètre en chute libre. En cas de dépassement de celle-ci, il est nécessaire d'accompagner la chute des raisins par une goulotte.
Convoyage des raisins	- Il est autorisé un maximum de trois tapis entre la première chute et le presseur - Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre - Tout devra être mis en œuvre pour respecter l'intégrité du raisin - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis

	à raisins est de 45 degrés
Nombre de marcs par jour à ne pas dépasser	6 tours par 24 heures de fonctionnement par pressoir
Chargement du pressoir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un pressoir doit être chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant environ à sa capacité, le chargement avec une quantité inférieure doit être exceptionnel</li> <li>- Le chargement des pressoirs doit éviter une surcharge consécutive à un tassement provoqué (2200 kilogrammes maximum pour 3 mètres cubes)</li> </ul>

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fractionnement des jus (tailles-cuvées) doit être possible.</li> <li>- L'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement</li> </ul>
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange doivent être écartés et ils ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le sol du local de pressurage devra être en dur et lavé quotidiennement</li> <li>- Un point d'eau pour le lavage est indispensable dans le local</li> </ul>
Entretien du pressoir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire</li> <li>- Le système de pressurage doit être dans un état irréprochable avant le commencement des vendanges</li> </ul>
Récipients à vendange	Un lavage quotidien du matériel de transport de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, de vins en fermentation, ou de vins issus d'au moins 3 cépages ;</li> <li>- La proportion du cépage merlot N est comprise entre 45 % et 70 % de l'assemblage ;</li> <li>- La proportion des cépages cot N, grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage</li> <li>- La proportion des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, ensemble ou séparément,</li> </ul>



	est inférieure ou égale à 35 % de l'assemblage
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	La cuvée (assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse répond aux dispositions fixées au V, 2°, a) pour les règles de proportion à l'exploitation.

c) - Fermentation malolactique

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre pour les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques

- Les lots de vins tranquilles prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins blancs	4

- Les vins mousseux, après élimination du dépôt, répondent aux caractéristiques analytiques suivantes:

PARAMETRE ANALYTIQUE	MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »
SURPRESSION à 20 °C (bars)	Supérieure ou égale à 3,5	Supérieure ou égale à 3
TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	Inférieure ou égale à 16	Inférieure ou égale à 16
TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL (milligrammes par litre)	Inférieure ou égale à 185	Inférieure ou égale à 150
TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL	--	Supérieur ou égal à 10 %

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne font l'objet d'aucun enrichissement ;

- Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale », l'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

- Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;

- Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, et après dégorgement, le titre alcoométrique volumique acquis de 13 %.

f) - Matériels interdits

Pour les vins blancs tranquilles, l'emploi de tout système de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par presseur contenant des chaînes est interdit.

g) - Capacité globale de la cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

h) - Etat d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - La fermentation alcoolique des vins blancs tranquilles est obligatoirement réalisée en fûts de chêne.

Les vins blancs tranquilles font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte. Cet élevage est obligatoirement réalisé dans des fûts de chêne pour la période allant de la fin de la fermentation alcoolique jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte.

c) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse s'effectue après le 1<sup>er</sup> décembre qui suit la récolte.

La durée de conservation en bouteilles sur lies est supérieure à 9 mois.

d) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.

Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid ou par l'élimination d'une partie de la population levurienne.

La prise de mousse se fait uniquement en bouteille, avec ou sans levurage, à partir du moût partiellement fermenté.

Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1<sup>er</sup> décembre qui suit la récolte.

L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

Le délai de conservation en bouteilles ne peut être inférieur à 2 mois.

Le dépôt peut être éliminé soit par dégorgement, soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	DISPOSITIONS RELATIVES AU CONDITIONNEMENT
Vins tranquilles	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 délai maximum de 15 jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

<p>Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »</p>	<p>a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime,</li> <li>- une analyse réalisée après le tirage pour prise de mousse.</li> </ul> <p>Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage.</p> <p>b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur de lesquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.</p> <p>c) - Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement</p>
<p>Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »</p>	<p>a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime,</li> <li>- une analyse réalisée après le tirage pour prise de mousse.</li> </ul> <p>Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage.</p> <p>b) - Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement</p>

#### 4°- Dispositions relatives au stockage

- Pour les vins tranquilles, l'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

- Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la température du local de stockage des bouteilles sur lies est inférieure ou égale à 20°C.

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	DATE
DISPOSITIONS GENERALES	

Vins rouges et vins blancs tranquilles	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 <sup>er</sup> mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux »	A l'issue de la période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.
Vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale »	A l'issue de la période d'élevage de 2 mois minimum à compter de la date de tirage.
<b>DISPOSITION PARTICULIERE POUR LES VINS MOUSSEUX</b>	
Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.	

b) - Périodes au cours desquelles les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	DATE
Vins rouges et vins blancs tranquilles	Au plus tôt le 15 avril qui suit l'année de récolte
Vins de base destinés à la production des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale »	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	A l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	A l'issue d'une période de 2 mois minimum à compter de la date de tirage.

## X. — Lien avec la zone géographique

### *1° – Information sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Blotti au sud du département de l'Aude, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » est implanté autour de la cité du même nom, le long de la vallée de l'Aude et de ses affluents.

La zone géographique fermée, au sud, par les contreforts des Pyrénées audoises, à l'ouest, par les monts du Chalabre, du Razès et, à l'est, par les Corbières, s'ouvre vers le nord sur la région de Carcassonne par la vallée de l'Aude.

Deux zones de relief sont présentes :

- au nord, un paysage de collines et de replats au modelé doux, avec un vignoble dense installé entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude ;
- au sud, un paysage accidenté, aux pentes fortes, sur lesquelles les parcelles de vigne sont implantées à des altitudes plus élevées comprises entre 300 mètres et 500 mètres.

La géologie est complexe, mouvementée et très compartimentée suite aux fractures générées lors de l'orogénèse des Pyrénées.

La nature des roches-mères est très variée et, sur les pentes, les formations superficielles colluviales qui en sont issues donnent des sols très favorables à la vigne.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent :

- essentiellement des sols développés sur molasse, d'origine détritique, hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants ;
- dans la partie méridionale de la zone géographique, des sols développés sur calcaire et argiles du Sparnacien, caractérisés par une forte teneur en argile rouge ;
- plus rarement, des sols développés sur alluvions anciennes reposant sur des terrasses en position de plateau par rapport aux vallées.

La zone géographique présente la particularité d'être à la confluence d'influences climatiques diverses, océaniques, méditerranéennes, et pyrénéennes. Dans ce contexte, la géomorphologie et les variations climatiques confèrent à ce territoire une richesse originale qui s'exprime par les paysages et la biodiversité.

Ainsi, la zone géographique, qui s'étend sur le territoire de 41 communes, peut être divisée en 4 unités géographiques distinctes.

L'unité géographique dite « Méditerranéenne », la plus précoce, est située au nord-est de Limoux, avec un climat chaud mais tempéré par des influences venant de la mer Méditerranée. Le vignoble est établi entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude. Il bénéficie d'un bilan thermique élevé et de précipitations annuelles moyennes comprises entre 550 millimètres et 650 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée.

L'unité géographique dite « Autan », calée entre les deux massifs montagneux des Corbières et du Chalabrais, protège le vignoble des flux d'est et d'ouest. Ce dernier, implanté autour de la cité de Limoux, bénéficie ainsi d'un climat chaud et sec, tempéré par la présence de la rivière Aude. Implanté à une altitude comprise entre 100 mètres et 200 mètres d'altitude, il reçoit des précipitations annuelles moyennes d'environ 550 millimètres à 600 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée. La récolte est précoce mais légèrement plus tardive que celle de l'unité géographique dite « Méditerranéenne ».

L'unité géographique dite « Océanique », située à l'ouest de la ville de Limoux, est très ouverte aux flux d'ouest. Les influences océaniques y sont prédominantes contribuant à plus d'humidité et à des températures modérées. L'exposition des parcelles, la nature des sols, et notamment la profondeur et la réserve hydrique, sont des facteurs déterminants. Les précipitations annuelles moyennes sont de 750 millimètres. Le vignoble est implanté à une altitude comprise entre 200 mètres à 300 mètres. La maturité est plus tardive.

L'unité géographique dite « Haute-vallée », s'appuie sur le piémont des Pyrénées, dans la partie la plus au sud de la zone géographique. Elle est plus humide et plus froide. Avec des vignes implantées à une altitude atteignant 500 mètres sur les expositions les plus ensoleillées, des précipitations annuelles moyennes d'environ 750 millimètres, ce secteur se caractérise par un printemps tardif et un mois de septembre frais. La maturité est tardive et le choix des cépages devient déterminant.

Sous cette palette de mésoclimats, le vignoble partage l'espace avec un milieu forestier diversifié et dense où se mêlent végétation méditerranéenne, représentée par le chêne vert et l'olivier, et végétation océanique, composée principalement de feuillus.

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

Au II<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ, avec la conquête de la Gaule du sud par les Romains, s'organisent, autour de la *Via Domitia*, viticulture et commerce du vin. Mais dès le III<sup>ème</sup> siècle, les envahisseurs vont se succéder dans la région du Languedoc qui entre alors dans une longue période d'instabilité.

Par la suite, la réhabilitation du vignoble et le développement du patrimoine viticole sont l'œuvre du clergé et plus particulièrement, au Moyen-Âge, des moines, comme ceux de l'Abbaye de Saint-Hilaire, en limouxin.

Ces moines défrichent, cultivent et deviennent maîtres dans l'art d'élaborer des vins et des liqueurs de qualité. Le vignoble limouxin va conquérir les coteaux et prospérer, donnant des vins réputés pour leur qualité et leur diversité, comme en témoigne cette note extraite de l'ouvrage « *Les plants de vigne de l'Aude en l'an XIII* » : « Dans l'arrondissement de Limoux, on cultivait 40 qualités de ceps. Ces 40

*espèces se cultivent dans toutes les communes de l'arrondissement. Mais à Limoux, la culture était plus parfaite... ».*

Les moines vont étudier et développer les techniques de culture de la vigne et les techniques de vinification. Ils vont produire un vin mousseux, qu'ils mentionnent dans leurs écrits dès 1531, et qui est ainsi considéré comme le premier vin mousseux élaboré dans le monde. Ils vont développer les cépages les plus adaptés parmi lesquels le mauzac B et vont progressivement maîtriser la technique d'élaboration des vins mousseux.

Durant le Moyen-Âge, le développement du commerce ouvre des débouchés pour tous les vins, blancs, claires, rouges ou pétillants. L'histoire rapporte une pratique originale de cette époque, « *la vente au rameau* », qui consiste, pour le vendeur à pendre un rameau sur sa porte, de laurier ou d'olivier selon qu'il s'agit d'un « *vin de Blanquette* » ou d'un vin rouge.

Au XVI<sup>ème</sup> siècle, le « *vin de Blanquette* », qui doit son nom au cépage mauzac B, dont le dessous des feuilles présente un fort duvet blanc, s'élabore avec les cépages mauzac B et clairette B. La fermentation alcoolique est freinée naturellement dans les caves par la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs pour donner un vin avec sucres fermentescibles résiduels, peu alcoolisé et effervescent.

Au cours des années 1870, un important négoce se développe autour d'entreprises comme les « maisons » BABOU et GUINOT, exclusivement tournées vers l'élaboration de vins mousseux avec la généralisation de l'achat de vendanges. A la même époque, se réalisent les premières ventes hors du territoire national et à l'exportation.

La seconde fermentation en bouteille plus sûre est apprivoisée en parallèle de la prise de mousse par le procédé qualifié « méthode ancestrale ».

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble de « Limoux » est entièrement planté sur les rampes les plus élevées des coteaux et est destiné à la production de vins tranquilles secs et de vins mousseux.

En 1929, les producteurs fondent le « Syndicat de défense du cru Blanquette de Limoux ».

Les vins effervescents sont reconnus, dès le 18 février 1938, en appellation d'origine contrôlée « Blanquette de Limoux » et « Blanquette Méthode Ancestrale ».

Les vins blancs secs reconnus ultérieurement, en 1959, sous le nom de « *Limoux nature* » sont en fait les vins de base destinés également à la production des vins mousseux mais non utilisés à cette fin. Initialement élaborés essentiellement à partir du cépage du mauzac B, ils suivent l'évolution de l'encépagement des vins mousseux tout en perdant le terme « *nature* ».

Les vins rouges sont reconnus en appellation d'origine contrôlée plus tard, en 2004 bien que la production de vin rouge soit majoritaire sur la zone de production. Cette reconnaissance tardive de vins rouges originaux, alliant et combinant, dans ce milieu naturel particulier, des cépages « atlantiques » et « méditerranéen », a été en fait retardée par la notoriété des vins blancs secs et mousseux et non par un déficit qualitatif ou une absence d'originalité.

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1700 hectares. La production de vins mousseux est d'environ 40000 hectolitres, dont 80% de vins produits sous la mention « Blanquette de Limoux » et 20% sous la mention « méthode ancestrale ».

La production de vins tranquilles est d'environ 10000 hectolitres dont 60% de vins blancs.

Cette production est élaborée par 2 caves coopératives et 50 producteurs dont certains sont également acheteurs de raisins.

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

### *Vins mousseux*

Les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont issus exclusivement du cépage mauzac B, cépage emblématique du Limouxin et présent depuis la Renaissance.

Ces vins sont élaborés par un procédé original consistant à ralentir puis stopper la fermentation alcoolique par filtration ou par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles du raisin. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille, généralement à la vieille lune de mars, bouteille dans laquelle il poursuit lentement sa fermentation, lors du réchauffement printanier, pendant au moins 2 mois.

Le dépôt est éliminé, mais l'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

Ces vins singuliers développent des arômes délicatement fruités de pomme mûre et une saveur sucrée. La robe est généralement jaune pâle avec des reflets verts et des bulles très fines, moyennement persistantes.

Les vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » sont essentiellement élaborés, à partir du cépage mauzac B, par seconde fermentation en bouteille.

Ces vins présentent une robe jaune pâle, brillante, agrémentée de reflets verts lorsqu'ils sont jeunes et de fils d'or avec le temps quand elle prend de l'âge. L'effervescence nerveuse alimente un cordon persistant. Le nez évoque les fruits et les fleurs de printemps, la pomme verte et le miel et la bouche est fraîche et longue.

#### *Vins tranquilles*

Les vins blancs sont issus des 3 cépages, seuls ou assemblés, chardonnay B, chenin B, mauzac B.

Ce sont des vins amples et gras aux familles d'arômes complexes évoquant l'ananas, les amandes grillées, la noisette, la vanille et la réglisse.

Les vins rouges allient et marient des cépages « atlantiques » et « méditerranéens ». Les vins élaborés traditionnellement expriment des personnalités marquées rappelant le pruneau, la réglisse, les fruits mûrs, la garrigue ou les épices.

#### *3°- Interactions causales*

A l'instar des châteaux cathares fortifiés, le vignoble Limouxin est blotti au cœur d'une zone géographique protégée par des reliefs, à l'abri des fortes influences maritimes, et « respirant », selon les vallées, aussi bien les brises océaniques que méditerranéennes.

L'histoire de « Limoux » est liée à la présence de cépages ancestraux comme le mauzac B, cépage particulièrement adapté, qui accompagne la production limouxine depuis des siècles.

La notoriété de la production nécessitant une protection, une ordonnance de Monseigneur l'Intendant du Languedoc, en date du 23 juillet 1688, précise : « faisons différences à toutes personnes de quelle qualité et condition qu'il soit d'entrée ou faire entrée de jour ni de nuit dans la présente ville de Limoux, aucune sorte de vin ou vendange étrangère à peine de 100 livres d'amende... » .

#### *Vins mousseux*

Le vignoble limouxin implanté à une altitude comprise entre 100 mètres et 500 mètres permet la production de vins conservant une certaine fraîcheur. C'est cette particularité qui a conduit naturellement les producteurs vers les vins mousseux.

En 1544, le Clavaire de Limoux, Bertrand PELLET, indique dans ses livres de compte : « Le 25 octobre au Sieur d'Arques, pour six justes vin claret pour son souper et quatre pinctes Blanquette et deux vin claret pour son disner et pour quatre flascons de vin claret que s'en sont apporté qui tiennent cinq quartons et une feuillette et pour deux flascons Blanquette qui en a fallu deux quartons et une feuillette ».

Le vin produit sous la mention « méthode ancestrale » reste longtemps la production dominante. Son élaboration répondait alors à un procédé particulier bien précis s'appuyant sur les cycles lunaires. Après environ 4 à 5 jours de fermentation, le vin était filtré avec des « manches », filtres de toile, pour arrêter la fermentation et éliminer les impuretés. Il était ensuite remis en bonbonne. Puis, au mois de décembre ou de janvier, à la vieille lune, lorsqu'il faisait bien froid, il était à nouveau soutiré puis une nouvelle fois filtré dans les « manches ». Le 3<sup>ème</sup> jour de la lune de mars, le jus de « Blanquette » était mis en bouteille. Il fallait attendre 2 mois pour que les bulles apparaissent. Enfin, il pouvait être bu. Avec les hivers moins rigoureux, les contraintes sécuritaires et la volonté d'un suivi commercial qualitatif et sécurisé, la méthode d'élaboration a peu à peu évoluée avec notamment le levurage qui permet une meilleure sécurité de fermentation, et l'amélioration des techniques de réfrigération et de filtration.

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. Après avoir maîtrisé la technique qualifiée de « méthode ancestrale », ils ont développé la méthode par seconde fermentation en bouteille qui a assuré le succès des vins produits en « blanquette de Limoux » avec une évolution vers des produits plus bruts. L'encépagement s'est alors orienté vers des cépages plus septentrionaux bien adaptés aux conditions climatiques particulières, par rapport à l'ensemble du vignoble languedocien : précipitations plus importantes, absence de période de sécheresse, températures plus fraîches. Ainsi ont été implantés les cépages chardonnay B et chenin B, cépages conservant dans ce milieu naturel, un pH bas et une acidité, favorables à l'élaboration de vins mousseux de grande qualité.

Les vigneronns depuis la production de ces vins très fins ont adapté leurs techniques culturelles pour préserver l'intégrité des raisins à la vendange, pour apporter un grand soin au transport et pour les amener intacts au pressoir. Les centres de pressurage répondent également à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée.

Pour les vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux », l'élaborateur construit les assemblages, en maîtrisant la provenance du raisin en fonction des 4 unités géographiques mises en valeur au sein de la zone géographique et en dégustant les différents vins de base obtenus. Les vins de base assemblés sont mis en bouteille pour la prise de mousse et l'élevage sur lies qui est obligatoirement de 9 mois minimum.

#### *Vins tranquilles*

Une partie des vins de base initialement destinée à la prise de mousse était très prisée car donnant des vins blancs secs, plutôt acides avec beaucoup de fraîcheur.

Cette production a tout d'abord été valorisée sous le nom de « *Limoux nature* » et son encépagement a évolué naturellement avec celui des vins mousseux, avec l'introduction des cépages chardonnay B et chenin B.

Ils sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement.

Très rapidement, la fermentation alcoolique obligatoirement réalisée en fûts de chêne s'est imposée afin de développer le potentiel de garde et le potentiel aromatique des vins. La période d'élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte, permet d'affiner les vins, de tempérer la force naturelle des tanins et permet également d'obtenir un vin plus complexe au niveau aromatique.

Dès l'an XIII, les qualités des vins rouges de « Limoux » sont louées, avec notamment la présence du cépage « *mances* », cultivé sur une superficie importante et qui n'est autre que le cépage cot N, dont la structure tannique offrait aux vins rouges un beau potentiel de garde.

Ces vins, reconnus récemment, ont néanmoins une longue histoire. Le baron Claude Joseph TROUVÉ, Préfet de l'Aude de 1803 à 1816, ne tarit pas d'éloges à leur encontre : « *d'une bonté parfaite dans les coteaux méridionaux et les terrains graveleux, il tient du vin de Bourgogne par son bouquet et celui de Bordeaux lorsqu'il a perdu son feu. Il se conserve jusqu'à 10 ou 12 ans, mais il est dans toute sa bonté lorsque, après l'avoir laissé en futaille, on lui donne un an de bouteilles* ». Longtemps dans l'ombre des vins mousseux, ils ont su trouver un équilibre original en jouant sur la coexistence des cépages « atlantiques » et « méditerranéens » profitant logiquement des influences climatiques variées de la région limouxine.

L'organisme de défense et de gestion entreprends au cours des années 1990, une étude technique rigoureuse pour identifier des unités géographiques avec des critères de climat, de sols, d'exposition ainsi que des expérimentations en termes de vinification, travaux qui conduisent à l'identification de quatre unités distinctes : « Méditerranée », « Autan », « Haute-vallée » et « Océanique ».

Le savoir-faire des producteurs a conduit à une période d'élevage pour mieux marier les notes de fruits secs et épicées des cépages « atlantiques » et les notes de fruits mûrs et de garrigue des cépages « méditerranéens », mais également pour que les tanins puissent devenir ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

La notoriété de l'ensemble de ces produits ne s'est jamais démentie grâce à l'implication des producteurs et de leur respect des traditions ancestrales mises en valeur lors du très célèbre carnaval de Limoux qui se termine par la « *nuit de la Blanquette* », où les « *bandes* » défilent solennellement et



dansent, bras levés, avec une gestuelle si particulière soulignant la mélodie du vin avec une élégance rare.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Modes de conduite*

Les parcelles de vigne en place à la date du 1<sup>er</sup> septembre 2004 présentant une densité à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles soit inférieure à :

- 50 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2015 ;
- 25 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2020.

Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

### *2°- Transport de la vendange*

Pour les vins destinés à l'élaboration de vins mousseux et susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » et jusqu'à la récolte 2015 incluse, le transport de la vendange peut être réalisé avec des bennes à vendange, sous réserve que :

- ces bennes ne contiennent pas plus de 3000 kilogrammes de raisins ;
- la hauteur des raisins soit inférieure ou égale à 0,60 mètre ;
- la hauteur de 0,60 mètre soit marquée à l'intérieur de la benne.

### *3°- Réception et convoyage des raisins*

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée le 31 juillet 2009 et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 5 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir, cela jusqu'à la récolte 2015 incluse.

### *4°- Dispositions concernant le stockage*

Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale », la disposition relative à la température du local de stockage des bouteilles sur lies s'applique à compter de la récolte 2015.

## **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 « Limoux » 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*

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, en largeur qu'en épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## **CHAPITRE II**

## I. - Obligations déclaratives

### 1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée 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. 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 pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

### 3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)

Pour les vins tranquilles, la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er février de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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 de revendication dite « d'aptitude »

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum huit jours ouvrés avant le premier tirage et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

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

### 5. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »

Pour les vins mousseux, la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation et la mention revendiquées ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

*6. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles)*

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 dans un délai fixé dans le plan d'inspection, mais ne pouvant être inférieur à cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction.

*7. Déclaration de conditionnement (vins tranquilles)*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé 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 doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

*8. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné (vins tranquilles)*

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.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

*9. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux)*

Tout opérateur souhaitant mettre en marché un vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou « méthode ancestrale » doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de mise en marché pour le lot concerné au plus tard cinq jours ouvrés après la date de mise en marché auprès du consommateur.

La déclaration indique :

- la mention ;
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro du lot.

Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux », elle est accompagnée d'une analyse réalisée après adjonction de la liqueur d'expédition.

*10. Déclaration de remise en cercle (vins mousseux)*

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

*11. Déclaration de déclassement (vins tranquilles)*

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 au moins dix jours ouvrés après ce déclassement.

*12. Analyse avant plantation*

Tout opérateur effectue une analyse physico-chimique du sol de la parcelle destinée à être plantée au moins un mois avant le début des travaux de plantation. Cette analyse est conservée par l'opérateur et doit être présentée à l'organisme de contrôle.

## **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 sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

*2. Registre relatif aux dispositions transitoires*

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

*3. Carnet de pressoir*

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

*4. Cahier de tirage*

Pour les vins mousseux, la tenue d'un cahier de tirage est obligatoire.

Ce cahier précise :

- L'appellation et la mention revendiquées ;
- la date et l'heure du début de tirage ;
- la date et l'heure de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- le numéro de tirage.

*5. Plan de cave*

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**

<b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Lieu de stockage pour les produits conditionnés et pour les vins sur lies (vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale »)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (pratiques interdites, enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi de règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication (vins tranquilles)	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins mousseux)	Contrôle documentaire
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vin au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux)	- Contrôle documentaire et/ou 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 (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.

-----