

Version n° 5 (*corrigée en commission de section le 25/03/08 et suite au rdv avec D. Capuron le 2/04/08*)
Date = 9 avril 2008

CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
"COTES de MONTRAVEL"

Projet

CHAPITRE PREMIER

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée COTES de MONTRAVEL, initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Néant.

III – Types de produit

Les vins de l'appellation COTES de MONTRAVEL sont exclusivement des vins blancs tranquilles.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1-L'aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes du département de la Dordogne de Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Ponchapt, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien, et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 du Fleix à Villefranche-de-Lonchat.

2-L'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 des vins et eau-de-vie du 14 septembre 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au point 1, les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3-L'aire de proximité immédiate,

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et pour l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes:

- o dans le département de la Dordogne : Fougueyrolles, Nastringues, Port-Sainte-Foy, Saint-Antoine de Breuilh, Vélignes, Bergerac, Montfaucon, Le Fleix, Saint-Laurent-des-Vignes.
- o dans le département de la Gironde : Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Lèves-et-Thoumeyragues (Les), Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

V - Encépagement

1-Encépagement.

Cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

Cépage complémentaire : néant

Cépage accessoire pour les vins blancs: ondenc B,

2-Règles de proportion. (À l'exploitation)

Le cépage accessoire pour les vins blancs ne peut dépasser 10%.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

VI - Conduite du vignoble

1-Mode de conduite.

a. Densité de plantation

Les parcelles de vigne destinées à la production de l'AOC COTES de MONTRAVEL, doivent présenter une densité minimale de peuplement de 5 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

Toutefois, les vignes plantées avant la date d'entrée en vigueur du présent cahier des charges peuvent présenter une densité de peuplement inférieure à 5 000 pieds par hectare.

b. Règle de palissage

La hauteur de feuillage palissé correspond à 0,6 fois la distance entre les rangs.

La hauteur de feuillage est mesurée entre le niveau du fil inférieur du palissage et le niveau du fil supérieur du palissage majoré de 0,20 mètre (hauteur de rognage). Le fil inférieur du palissage doit être au minimum à 0,40 mètre au-dessus du sol.

c. Règle de taille

Les vignes sont conduites en taille guyot, en taille cordon de Royat ou en taille à cots.

Chaque pied doit comporter au maximum 10 yeux francs.

d. Charge maximale moyenne à la parcelle

Elle ne doit pas dépasser 8000 kg/ha.

e. Seuils de manquants

Le taux de pieds morts ou manquants ne doit pas dépasser 20 %.

f. Etat cultural global de la vigne

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2-Irrigation

Toutes formes d'irrigation ou d'arrosage des sols et des vignes sont interdites sur les vignes en production (excepté lors du remplacement des pieds).

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1-Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2-Maturité du raisin

Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse en sucre inférieure à **187 grammes par litre** de moût.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de **11.5%vol**.

Les limites visées aux alinéas ci-dessus peuvent être modifiées, par le Comité National des Vins et eau-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'Organisme de Défense et de Gestion intéressé (section MONTRAVEL).

VIII - Rendements – Entrée en production

1-Rendement de base est fixé à 50 hectolitres par hectare.

2-Rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3-Entrée en production des jeunes vignes Le bénéfice de l'appellation contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des 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.

4-Rendement maximum de production.

Néant

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1-Dispositions générales

- Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.
- Les vins doivent présenter après fermentation un titre alcoométrique volumique minimum acquis de **11% volume**.
- Les vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 25 grammes par litre et supérieure à 51 grammes par litre.
- La teneur en SO₂ total ne peut dépasser **300 mg par litre**.
- La limite autorisée pour l'acidité volatile est de **18 meq ou 0.88 gr de H₂SO₄**
- L'enrichissement peut être autorisé par chaptalisation ou par MCR.
- En application de l'article D. 641-91 du Code Rural et sauf dispositions contraires prises par un arrêté de campagne, les vins ne doivent pas dépasser un titre alcoométrique volumique total maximum de **14,5%vol** après enrichissement.
- A titre dérogatoire et sous réserve d'un contrôle au moment des vendanges, les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 54 g/l et/ou un TAV total supérieur à 14,5% vol et obtenus sans aucun enrichissement peuvent bénéficier de l'AOC Côtes de Montravel.
- La capacité globale de cuverie de vinification doit être égale à 1.5 récolte (rendement de base x par la superficie de l'exploitation x 1.5).
- L'utilisation de la cryoselection, des tunnels ou chambre de passerillage et la cryoconcentration est interdit.
- Les traitements œnologiques interdits sont : l'utilisation de morceaux de bois dans les vins, les tannins œnologiques, le dicarbonate de diméthyle (DMDC).
- Les pressoirs continus sont interdits.
- La mise à la consommation des vins est fixée au plus tôt au 1er décembre de l'année de la récolte.

2-Dispositions relatives au conditionnement

Une analyse du vin (degré, AV, sucres glucose+fructose, SO₂) devra être réalisée avant le conditionnement et les résultats gardés XX mois après la mise.

Le suivi des lots sera réalisé sur le cahier de chai ou tout autre document conforme.

3-Stockage

Le stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, doit se faire dans un lieu évitant les fortes variations de température.

Le stockage des bouchons doit se faire dans un local adapté et non contaminé.

X – Lien à l'origine

1-Description des facteurs du lien au terroir

2-Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

3-Eléments historiques liés à la réputation du produit

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

Ce point sera développé ultérieurement.

XI - Mesures transitoires

La production des parcelles plantées de vignes blanches avant le 23 novembre 2001 dont la densité est inférieure à 5 000 pieds par hectare peut continuer à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée dans un délai de 30 ans à partir de la date de parution du présent décret. Toutefois, dans un délai de 15 ans à compter de la date de parution du présent décret, le droit à l'appellation d'origine contrôlée pour la production des parcelles plantées de vignes blanches dont la densité est inférieure à 5 000 pieds par hectare, est subordonnée au fait que l'exploitation en cause dispose d'une superficie de vignes blanches dont la densité de peuplement est supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare au moins équivalente à celle revendiquée en appellation d'origine contrôlée COTES de MONTRAVEL

XII - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sera revendiquée l'appellation d'origine contrôlée COTES de MONTRAVEL, ne pourront 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 susvisée soit accompagnée de la mention appellation contrôlée en caractères très apparents.

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation d'origine contrôlée COTES de MONTRAVEL, alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

Déclaration de revendication

La déclaration de récolte vaut déclaration de revendication. Une copie de la déclaration de récolte doit être déposée à l'ODG avant le 15 décembre suivant la récolte. Concernant les caves coopératives et les négociants vinificateurs, les SV11 et SV12 devront compléter la déclaration de récolte.

Les vins de la récolte 2007 et éventuellement de récoltes antérieures ne bénéficiant pas de certificat d'agrément intègrent la nouvelle procédure de contrôle dès le 1^{er} juillet 2008. Afin de les identifier, une déclaration de revendication doit être faite. Le document « demande d'agrément » validé pour la récolte 2007 et les récoltes antérieures fera office de déclaration de revendication.

Le code rural devrait prévoir que tout opérateur préalablement habilité est tenu de présenter une déclaration de revendication selon les modalités et dans les délais fixés dans le cahier des charges. La déclaration de récolte ne peut pas valoir déclaration de revendication mais elle peut (ou doit) y être annexée. Il est inutile de faire référence à ce qui se passe avant le 1^{er} juillet 2008, le cahier des charges ne s'applique pas. Il me semble que transformer la demande d'agrément en déclaration de revendication devrait suffire.

Déclaration de repli

Tous repli dans l'appellation BERGERAC devra être signalé à l'ODG en charge de l'appellation.

Déclaration de mise en marché

Pas encore défini

Déclaration de conditionnement

Pas encore défini

II – Registres particuliers

Néant.

CHAPITRE III

Ce chapitre est en cours de construction au sein d'une commission « plan d'Inspection » de la FVB. Il sera validé ultérieurement.

1 Les Opérateurs

1.1 Définition des opérateurs

Sont considérés opérateurs, toute personne physique ou morale intervenant dans l'origine (?) des produits, la production, la vinification, l'élevage et le conditionnement. On dénombre 3 catégories d'opérateurs.

Les producteurs : toute personne physique ou morale souscrivant une déclaration de récolte prévue à l'article 407 du code général des impôts pour l'une des appellations d'origine contrôlée visées à l'introduction.

Les vinificateurs : toute personne physique ou morale souscrivant une déclaration de vinification de type SV11 ou SV12 pour l'une des appellations d'origine contrôlée visées à l'introduction.

Les éleveurs et ou conditionneurs : toute personne physique ou morale ayant acheté un lot de vin de l'une des appellations d'origine contrôlée visées à l'introduction, dans le but d'un élevage et/ou d'un conditionnement.

Les conditionneurs à façon restent sous la responsabilité du donneur d'ordre.

1.2 Evaluation des opérateurs

L'outil de production de l'opérateur habilité fait l'objet d'une évaluation (de moyens) complémentaire à son habilitation. Cette évaluation est faite sur la base de critères connus et recensés au préalable. En fonction du résultat de l'évaluation, la fréquence et ou le nombre de contrôle sur le produit (résultat) peuvent être adaptés. Cette évaluation se base sur un barème annexé au plan d'inspection.

1.3 Identification et Habilitation

Concernant l'identification et l'habilitation des opérateurs, il est nécessaire de séparer deux situations : la phase réglementaire à compter du 1^{er} janvier 2010 et la phase transitoire en 2008 et 2009.

Phase réglementaire :

La déclaration d'identification réalisée par chaque opérateur et pour chacun de ses sites de production, est adressée à l'ODG. Le modèle de déclaration d'identification est joint en annexe.

Pour toute nouvelle identification ou dans le cas d'une modification majeure de l'outil de production, l'ODG dispose d'un délai de 3 mois pour transmettre cette déclaration d'identification à l'OI.

L'organisme d'inspection vérifie que l'opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la vinification, l'élevage ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine contrôlée visée à l'introduction, a déposé une déclaration d'identification conformément aux dispositions de l'article L. 641-5 du code rural.

L'habilitation des opérateurs est délivrée par le directeur de l'INAO, sur la base des conclusions de l'organisme d'inspection.

En vue de l'habilitation d'un opérateur, l'organisme d'inspection procédera aux contrôles des points suivants:

- Aires délimitée
- Encépagement,
- Les densités de plantation
- Palissage de la vigne,

- Etat du vignoble,
- Outils de traçabilité des intrants au vignoble,
- Outils de suivi de la récolte,
- Matériels prohibés,
- Matériels obligatoires,
- Etat du chai de vinification,
- Capacité de cuverie,
- Suivi œnologique ou qualification du personnel,
- Outils de traçabilité de vinification, d'élevage et du conditionnement,
- Etat du chai de stockage.

En cas de modification majeure de l'outil de production, suite à la déclaration de l'opérateur, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée. On entend par modifications majeures :

- Si le vignoble est augmenté de plus de 30% par rapport à la situation connue.
- Transfert de la vinification en cave coopérative ou vinificateur privé (apport total ou partiel).
- Changement de statut juridique de l'exploitation.

Phases de transition :

Pour les années 2008 et 2009, pour les opérateurs connus par un système déclaratif (demande d'agrément réalisée auprès de la FVB pour le millésime 2007) préalablement à la date de validation du plan d'inspection, l'habilitation initiale est réputée acquise dès l'enregistrement de la déclaration d'identification.

2 Les ODG

La responsabilité reste à l'opérateur tant qu'il est propriétaire du vin même en cas d'intervention d'un prestataire de service et quel que soit l'étape du schéma de vie.

2.1 Schéma de vie du produit

Implantation du Vignoble	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Respect de la Zone AOC	Producteur	Aire délimitée par l'INAO
Terroir	Producteur	Adéquation cépage/terroir, analyse de sol obligatoire
Cépages utilisés	Producteur	Fiche d'encépagement
Respect des densités de plantation	Producteur	Ecartement entre rangs et entre pieds sur le rang

Conduite du vignoble	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Règles de taille	Producteur	Type de taille, nombre d'yeux par pied, nombre de bourgeons à l'hectare.
Palissage	Producteur	Hauteur de feuillage.
Charge de raisin	Producteur	Charge maximale moyenne à la parcelle
Manquants	Producteur	Comptage des pieds morts ou manquants à la parcelle
Entretien du sol	Producteur	entre les rangs, sous le rang, adventices et plantes pérennes.
Entretien de la vigne	Producteur	pliage, chevauchement, relevage, épamprage
Etat sanitaire	Producteur	feuillage, grappes, absence de récolte, présence de FD ou maladies du bois.
Pratique culturale	Producteur	Traçabilité limitée aux intrants (fertilisants et produits de traitement)
Respect de l'environnement	Producteur	Interdiction du désherbage total pour les parcelles et les tournées.

Récolte	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Maturité des raisins	Producteur et vinificateur	contrôle des sucres, appréciation gustative et état sanitaire, à la vigne par cépage.
Mode de vendanges pour les vins liquoreux	Producteur	Respect des tries successives et déclaration préalable des parcelles.
Transport et transfert de la vendange	Producteur et vinificateur	Exclusion des foulo-bennes et pompe à palette
Registre d'apport	Producteur et vinificateur	Les parcelles vendangées, la date, le volume récolté et la richesse en sucre des lots
Potentiel alcoométrique	Producteur et vinificateur	Titre alcoométrique volumique naturel d'une cuve
Nettoyage de la vendange dans le but d'une macération	Producteur et vinificateur	Machine équipée, table de tri, égrappoir

Vinification	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Pressurage	Producteur et vinificateur	suppression du pressoir continu disposant de vis inférieure à xxx mm
Etat du chai	Producteur et vinificateur	sol béton pour la zone de pressurage, toiture étanche, absence de stockage d'hydrocarbure, cuverie apte au contact alimentaire, alimentation en eau et électricité, pompes et tuyaux sans fuites, protection de surface des vins stockés en vrac
Capacité de cuverie	Producteur et vinificateur	2 fois la DR pour les rouges ou 1.5 fois la DR pour les blancs (dernière DR déposée)
Maitrise des températures	Producteur et vinificateur	Suivi des températures, au minimum pour blanc sec, moelleux et rosé en cuve.
Suivi œnologique	Producteur et vinificateur	contrat œnologique ou qualification du personnel
Suivi analytique	Producteur et vinificateur	TAV après fermentation, sucres fermentescibles, acide malique, acidité volatile, soufres totaux
Pratiques œnologiques	Producteur et vinificateur	Traçabilité des additifs

Conditionnement et stockage	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Préparation du conditionnement	Producteur et vinificateur	Provenance du vin, appellation concernée, date de conditionnement, numéro de lot
Analyse après conditionnement	Producteur et vinificateur	Conformité aux règles de l'appellation
Les intrants avant mise	Producteur et vinificateur	Traçabilité des additifs
Stockage des vins avant et après conditionnement	Producteur et vinificateur	Les variations de température, Présence d'un thermomètre avec mini et maxi.
Stockage des bouchons	Producteur et vinificateur	Local adapté

2.2 Contribution à l'habilitation des nouveaux opérateurs

Après déclaration d'un nouvel opérateur auprès de l'ODG, le dossier administratif et informatique est transmis à l'OI qui prend en charges les constats en vue de l'habilitation par l'INAO.

2.3 Contrôle du respect du cahier des charges et des produits

2.3.1 Description des moyens de l'ODG

- a. Les moyens humains
- b. L'encadrement
- c. Les moyens techniques

2.3.2 Documents d'autocontrôle

Etape	Document	Durée de conservation
Respect de la Zone AOC	Néant	
Terroir	Plaquette terroir ou cdrom Analyses de sol des plantations à compter du 1 ^{er} janvier 2009	Plaquette sans limite Analyse de sol 10 ans
Cépages utilisés	Fiche d'encépagement	Fiche à jour
Respect des densités de plantation	Fiche d'encépagement	A jour
Règle de taille	Néant	
Palissage	Néant	
Charge de raisin	Néant	
Manquants	Déclaration annuelle	2 ans
Entretien du sol	Néant	
Entretien de la vigne	Néant	
Etat sanitaire	Cahier de traitement	2 ans
Pratique culturale	Traçabilité des intrants	5 ans
Respect de l'environnement	Néant	

Maturité des raisins	Fiche parcellaire de contrôle	2 ans
Mode de vendanges	Néant	
Transport et transfert de la vendange	Néant	
Registre d'apport	Document de traçabilité	2 ans
Potentiel alcoométrique	Document de traçabilité	2 ans
Nettoyage de la vendange	Néant	
Pressurage	Néant	
Etat du chai	Néant	
Capacité de cuverie	Liste de Cuverie	Mise à jour permanente
Maitrise des températures	Document de traçabilité	2 ans
Suivi œnologique	Contrat du labo ou document prouvant la qualification du personnel	Mise à jour permanente
Suivi analytique	Document de traçabilité	2 ans
Pratiques œnologiques	Document de traçabilité	5 ans
Préparation du conditionnement	Document de traçabilité	2 ans
Les intrants avant mise	Document de traçabilité	2 ans
Analyse après conditionnement	Document de traçabilité	2 ans
Stockage des vins conditionnés	Néant	
Stockage des bouchons	Néant	