

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-1320 du 28 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Château-Grillet », « Condrieu », « Cornas », « Côte Rôtie », « Saint-Joseph », « Saint-Péray » et « Hermitage » ou « Ermitage » ou « l'Hermitage » ou « l'Ermitage », « Lirac », « Pierrevert »

NOR : AGRT0920190D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, et notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 27 et 28 mai 2009,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Sont homologués les cahiers des charges, annexés au présent décret, des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Château-Grillet » ;
- « Condrieu » ;
- « Cornas » ;
- « Côte Rôtie » ;
- « Saint-Joseph » ;
- « Saint-Péray » ;
- « Hermitage » ou « Ermitage » ou « l'Hermitage » ou « l'Ermitage » ;
- « Lirac » ;
- « Pierrevert ».

**Art. 2.** – Sont abrogés :

- le décret du 8 décembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » ;
- le décret du 27 avril 1940 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » ;
- le décret du 5 août 1938 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » ;
- le décret du 18 octobre 1940 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » ;
- le décret du 15 juin 1956 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph » ;
- le décret du 8 décembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » ;
- le décret du 4 mars 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans H ;
- le décret du 2 octobre 1992 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Lirac » ;
- le décret du 1<sup>er</sup> juillet 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Pierrevert ».

**Art. 3.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 28 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la pêche,*  
BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,  
de l'industrie et de l'emploi,*  
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,  
de la fonction publique  
et de la réforme de l'Etat,*  
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services et de la consommation,*  
HERVÉ NOVELLI

## ANNEXE

~~CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHÂTEAU GRILLET »~~

~~CHAPITRE I<sup>er</sup>~~~~I. — Nom de l'appellation~~

~~Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Château Grillet », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, 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 « Château Grillet » est réservée aux vins tranquilles blancs.~~

~~IV. — Aires et zones dans lesquelles  
différentes opérations sont réalisées~~~~1<sup>o</sup> Aire géographique :~~

~~La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Loire : Saint-Michel-sur-Rhône et Vérin.~~

~~2<sup>o</sup> Aire parcelle délimitée :~~

~~Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcelle de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 septembre 1996 à savoir :~~

- ~~— commune de Saint-Michel-sur-Rhône (cadastre remanié en 1994) : section AB, parcelles 104 et 106 ;~~
- ~~— commune de Vérin (cadastre remanié en 1994) : section AC, parcelles 78, 80, 81, 83 (partie), 84, 85 (partie) et 88.~~

~~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 parcelles de l'aire de production ainsi approuvées.~~

~~3<sup>o</sup> Aire de proximité immédiate :~~

~~Pas de disposition particulière.~~

~~V. — Encépagement~~

~~Les vins sont issus du cépage viognier B.~~

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lirac », initialement reconnue par le décret du 14 octobre 1947, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Lirac » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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 du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

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 des 13 et 14 mars 1991.

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 l'Ardèche :* Saint-Just.

*Département de la Drôme :* Rochegude.

*Département du Gard*

Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Gaujac, Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pognadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Salzac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon.

*Département de Vaucluse*

Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entraigues-sur-la-Sorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, Piolenc, Le Pontet, Rasteau, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarriens, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vedène, Violès.

V. – *Encépagement*

1° **Encépagement :**

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B ;
- cépages accessoires : marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, ugni blanc B, viognier B.

b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, ugni blanc B, viognier B.

c) Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382 et 383.

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

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation et pour les plantations respectant l'âge d'entrée en production.

Les règles de proportion à l'exploitation ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare par couleur (vins blancs ou rouges/rosés) en appellation d'origine contrôlée.

a) Vins blancs.

La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

b) Vins rouges.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

La proportion de carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

c) Vins rosés.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

La proportion de carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

La distance maximale entre les rangs est limitée à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 mètre et 1,25 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Le cépage viognier B et le cépage syrah N, pour ce dernier uniquement pour les vignes âgées de plus de vingt ans (21<sup>e</sup> feuille), peuvent être taillés :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum.

La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à deux ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessus pour le cépage viognier B, est autorisée.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

Le cépage syrah N est obligatoirement palissé soit sur échelas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle irriguées est fixée à 5 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural 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° **Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Le paillage plastique est interdit ;

b) Les tournières sont enherbées ;

c) Le désherbage chimique des parcelles n'est autorisé que sur le rang ou par tache ;

d) Le désherbage chimique en plein est interdit à l'exception des parcelles plantées avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètre ;

e) Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

### 3° **Irrigation :**

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

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

### 1° **Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et amenés en cave dans un bon état sanitaire.

b) Dispositions particulières de récolte.

Le tri de la vendange est obligatoire. Il pourra être réalisé soit à la vigne, soit à la cave en justifiant d'un équipement spécifique. Dans le cas de vendange mécanique, il devra être réalisé manuellement préalablement à la récolte ou bien justifier d'un équipement matériel spécifique et performant en cave.

Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le poids de la vendange transportée est limité à 4 000 kilogrammes par benne.

### 2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;

216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;

207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

12 % pour les vins blancs et rosés ;

12,5 % pour les vins rouges.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

### 1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 41 hectolitres par hectare.

### 2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 43 hectolitres par hectare.

### 3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production est fixé à 45 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle livrée aux usages industriels prévue à l'article D. 644-32 du code rural.

#### 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 troisième 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que 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 :

Pas de disposition particulière.

### IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

#### 1° Dispositions générales :

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

##### a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

##### b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires.

Pour les vins rouges issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 %.

Pour les vins rosés issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 %.

##### c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

##### d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS, période	TENEUR EN SUCRES fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ volatiles (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS Totaux (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 3			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4			
Vins blancs, rouges et rosés (jusqu'au 1 <sup>er</sup> décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1 <sup>er</sup> décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de morceaux de bois de chêne est interdite.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 % pour les vins blancs et rosés et de 14,50 % pour les vins rouges.

f) Matériel pour l'élaboration des vins.

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement des vendanges thermovinifiées ou issues de thermotraitements, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur à 500 millimètres.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le produit du rendement visé au VIII (1<sup>o</sup>) par la surface en production vinifiée au chai.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

## 2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

## 3° Obligations d'analyse des vins :

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et, selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV 11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV 12) :

Vins blancs, rouges ou rosés	Acidité totale Acidité volatile Titre alcoométrique volumique acquis Sucres fermentescibles Anhydride sulfureux total pH
Vins rouges	Intensité colorante modifiée Indice de polyphénols totaux

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et *a minima* tous les trois mois à compter de la date de la précédente analyse :

Vins blancs, rouges ou rosés	Acidité volatile Anhydride sulfureux libre
------------------------------	---

## 4° 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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;
- les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins six mois à compter de la date du conditionnement.

## 5° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu dédié à la production viticole (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

## 6° 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 selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

#### X. – *Lien à l'origine*

#### XI. – *Mesures transitoires*

##### 1° **Encépagement :**

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter de la seconde campagne suivant celle au cours de laquelle a été homologué le présent cahier des charges.

##### 2° **Mode de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les dispositions concernant la distance maximale entre les rangs et la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992.

Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

Les parcelles de vigne en place avant le 2 octobre 1992 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les dispositions concernant la hauteur maximale du cordon ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992.

La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

##### 3° **Autres pratiques culturales :**

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

##### 4° **Matériel pour l'élaboration des vins :**

La disposition relative aux pressoirs continus s'applique à compter de la récolte 2013.

#### 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 « Lirac » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

##### 2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE II

#### I. – *Obligations déclaratives*

##### 1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première déclaration de transaction en vrac ou de conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la 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.

##### 2. **Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 juin 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 à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

### 3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

### 4. Déclaration préalable de conditionnement :

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

### 5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion dans un délai de dix jours ouvrés avant toute transaction ou conditionnement dans l'appellation plus générale.

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

### 6. Déclaration de déclassement :

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

### 7. Déclaration de fin de travaux :

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément au dépôt de celle-ci auprès des services de la DGDDI.

Elle doit être accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

### 8. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

### 9. Déclaration du choix de la méthode du tri de vendange :

Une déclaration du choix du lieu du tri de la vendange (à la parcelle ou au chai) doit être faite par l'opérateur auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 juin. Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur au plus tard quinze jours avant la récolte.

## II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion)	Documentaire
A.3. Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, vérification sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants) et de l'absence de paillage plastique.

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
Entretien de la parcelle	Vérification de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle terrain, vérification du poids des bennes
Tri de la vendange	Vérification de la réalisation du tri par un contrôle terrain
Maturité du raisin	Vérification de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Suivi du produit	Vérification de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte
Conservation	Vérification du suivi analytique du vin (contrôle SO <sub>2</sub> libre et acidité volatile)
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

~~CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PIERREVERT »~~

~~CHAPITRE I<sup>er</sup>~~

~~I. – Nom de l'appellation~~

~~Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pierrevert », initialement reconnue sous le nom « Coteaux de Pierrevert » par le décret du 1<sup>er</sup> juillet 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.~~

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-1275 du 20 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Saint-Pourçain », « Bugey », « Roussette du Bugey », « Morey-Saint-Denis », « Tavel » et « Châteauneuf-du-Pape »

NOR : AGRT0919788D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 28 mai 2009 et 22 juillet 2009,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Saint-Pourçain » ;
- « Bugey » ;
- « Roussette du Bugey » ;
- « Morey-Saint-Denis » ;
- « Tavel » ;
- « Châteauneuf-du-Pape ».

**Art. 2.** – Sont abrogés :

- l'arrêté du 20 décembre 1951 relatif à l'appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure « Saint-Pourçain » ;
- l'arrêté du 13 janvier 2004 relatif aux appellations d'origine Vins délimités de qualité supérieure « Bugey » et « Roussette du Bugey » ;
- le décret du 8 décembre 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Morey-Saint-Denis » ;
- le décret du 15 mai 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Tavel » ;
- le décret du 2 novembre 1966 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape ».

**Art. 3.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 20 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la pêche,*

BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,  
de l'industrie et de l'emploi,*  
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,  
de la fonction publique  
et de la réforme de l'Etat,*  
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services et de la consommation,*  
HERVÉ NOVELLI

## A N N E X E

### ~~CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT POURÇAIN »~~

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

##### ~~I. — Nom de l'appellation~~

~~Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain », initialement reconnue en appellation d'origine Vins délimités de qualité supérieure sous le nom « Vins de Saint-Pourçain sur Sioule » par arrêté du 20 décembre 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.~~

##### ~~II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires~~

~~Pas de disposition particulière.~~

##### ~~III. — Types de produit~~

~~L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.~~

##### ~~IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées~~

###### ~~1<sup>o</sup> Aire géographique :~~

~~La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Allier : Besson, Bransat, Bresnay, Cesset, Chantelle, Chareil-Cintrat, Châtel-de-Neuvre, Chemilly, Contigny, Deneuille-lès-Chantelle, Fleuriel, Fourilles, Louchy-Montfand, Meillard, Monetais-sur-Allier, Montord, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Saulect, Verneuil-en-Bourbonnais.~~

###### ~~2<sup>o</sup> Aire parcellaire délimitée :~~

~~Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.~~

~~L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 5 mars 2009 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.~~

~~Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.~~

~~La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée. Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.~~

###### ~~3<sup>o</sup> Aire de proximité immédiate :~~

~~Pas de dispositions particulières.~~

##### ~~V. — Encépagement~~

###### ~~1<sup>o</sup> Encépagement :~~

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<del>D. PRÉSENTATION DES PRODUITS</del>	
Etiquetage	Visite sur site

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Tavel », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Tavel » est réservée aux vins tranquilles 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 deux communes suivantes du département du Gard : Roquemaure et Tavel.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur le territoire administratif de la commune de Tavel, à l'exclusion des quartiers dits « Le Plan », « Les Prés » et les « Garouyas », conformément au plan enregistré à Nîmes, le 16 novembre 1928, sous le numéro 1327, vol. 690-2, et sur les parcelles suivantes de la commune de Roquemaure constituant le domaine de Manissy, section K, n<sup>os</sup> 310 à 317, 319 à 321, 323 à 325 et 326 à 337.

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.

**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 du Gard*

Les Angles, Argilliers, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Collias, Connaux, Fournès, Gaujac, Laudun, Lirac, Montfaucon, Orsan, Le Pin, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon.

*Département de Vaucluse*

Bédarrides, Caderousse, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Piolenc, Sorgues, Vedène, Violès.

V. – *Encépagement*

**1° Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N ;
- cépages accessoires : calitor N, carignan blanc B, carignan N.

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

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée.

### VI. – Conduite du vignoble

#### 1° Modes de conduite :

##### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

Toutefois, les vignes conduites en gobelet traditionnel présentent une densité minimale de 3 500 pieds à l'hectare.

##### b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte :

- gobelet, avec des coursons portant un maximum de 2 yeux francs ;
- cordon de Royat, avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.

La période d'établissement du cordon de Royat, lors d'un changement de mode de conduite, est limitée à deux ans. Durant cette période, la taille Guyot double est autorisée, avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou deux coursons à 2 yeux francs maximum.

##### c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'au fil d'attache des bras de charpente.

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

Les cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, conduits en cordon de Royat, sont obligatoirement palissés en « palissage plan relevé » avec un fil porteur et au minimum un niveau de fil supplémentaire.

##### d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

Lors d'un changement de mode de conduite, les deux campagnes durant lesquelles la parcelle de vigne est taillée en Guyot double la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

##### e) Seuil de manquants :

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

##### f) Etat cultural 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° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :

##### a) Le paillage plastique est interdit.

b) L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit ; on entend par « terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée.

c) Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle ou zone cadastrée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage...) est interdite.

d) Le désherbage mécanique et chimique des tournières est interdit à partir de 2 mètres du premier pied ou élément de palissage. L'entretien des tournières par tonte est obligatoire.

e) Le désherbage chimique en plein est interdit. La zone de désherbage chimique autorisée représente au maximum un tiers de l'écartement entre les rangs.

### 3° Irrigation :

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

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

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le contenu des bennes de transport de vendange est limité à 5 000 kilogrammes.

Lorsque le contenu est compris entre 3 000 kilogrammes et 5 000 kilogrammes, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture étanche et un inertage est obligatoire.

Le transport de la vendange de la parcelle au chai de vinification est obligatoire chaque demi-journée.

Lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture étanche et un inertage est obligatoire.

Les bennes de transport de vendange sont en inox ou recouvertes d'une peinture alimentaire.

### 2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

189 grammes par litre de moût pour les cépages mourvèdre N et syrah N ;

198 grammes par litre pour les autres cépages noirs ;

187 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

### 1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 46 hectolitres par hectare.

### 2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 hectolitres par hectare.

### 3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 52 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels prévu à l'article D. 644-32 du code rural.

### 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 troisième 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que 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 :

Pas de disposition particulière.

IX. – *Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

1° **Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel le cépage grenache N est obligatoirement présent.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent :

– une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;

– une acidité volatile inférieure ou égale à 17,34 milliéquivalents par litre ;

– une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;

– une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) comprise entre 0,50 et 3.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel pour l'élaboration des vins.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

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

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai doit être équipé d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation.

2° **Dispositions par type de produit :**

Pas de disposition particulière.

3° **Dispositions relatives au conditionnement :**

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

– les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° **Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins 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 selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Pas de disposition particulière.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1° **Encépagement. – Règles de proportion à l'exploitation :**

a) A titre transitoire, les exploitations dont l'encépagement ne répond pas aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2019 incluse et sous réserve du respect de l'échéancier de mise en conformité suivant :

– pour la récolte 2014, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée ;

– pour la récolte 2017, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 20 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée.

b) Lors d'un changement de structure de l'exploitation, non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

#### 2° **Mode de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage palissé et à la longueur des rameaux fixées dans le présent cahier des charges.

b) Règles de palissage.

La disposition relative à l'obligation de palissage des cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, lorsqu'ils sont conduits en cordon de Royat, ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

#### 3° **Autres pratiques culturales :**

Les vignes présentant un paillage plastique peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2013 incluse.

#### 4° **Pratiques œnologiques et traitements physiques :**

La disposition relative à l'obligation d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation s'applique 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 « Tavel » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### 2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la 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.

#### 2. **Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1<sup>er</sup> mai 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 à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage et si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

### 3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

### 4. Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur :

Une déclaration préalable au conditionnement ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur pour les vins assemblés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue de mise en vente en vrac à destination du consommateur ou de conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de dix conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent faire une demande de prélèvement inopiné auprès de l'organisme de contrôle agréé et adresser trimestriellement une déclaration récapitulative.

### 5. 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 quinze jours maximum après ce déclassement.

### 6. Déclaration de changement de structure non volontaire :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de structure non volontaire dès que celle-ci intervient et est enregistrée au CVI.

### 7. Déclaration de changement de mode de conduite :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de mode de conduite dès que celui-ci est réalisé sur la parcelle.

### 8. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

### 9. Transport de la vendange :

Une déclaration de transport de la vendange doit être effectuée auprès de l'organisme de défense et de gestion au moins dix jours avant la date de début des vendanges :

- lorsque le transport de la vendange est réalisé avec une benne dont la contenance est comprise entre 3 000 kilogrammes et 5 000 kilogrammes ;
- lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte.

## II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle terrain ou documentaire
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés ou au stade du conditionnement	Examen analytique
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement.	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles  
différentes opérations sont réalisées*

1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

*Département de Vaucluse*

Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Sorgues.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production dont les limites ont été tracées sur la carte d'état-major au 1/50 000 annexée au jugement du tribunal d'Avignon en date du 28 mars 1930 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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 l'Ardèche*

Bourg-Saint-Andéol, Sarras, Saint-Jean-de-Muzols.

*Département de la Drôme*

Châteauneuf-sur-Isère, La Roche-de-Glun, Les Granges-Gontardes, Mercurol, Tain-l'Hermitage, Tulette.

*Département du Gard*

Bagnols-sur-Cèze, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Connax, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Le Pin, Lirac, Orsan, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Génès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Saze, Tavel, Tresques, Vénéjean.

*Département du Rhône*

Ampuis.

*Département de Vaucluse*

Avignon, Beaufort-de-Vaucluse, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-de-Gadagne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès.

V. – *Encépagement*

**1° Encépagement :**

Les vins rouges et blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N.

**2° Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

VI. – *Conduite du vignoble*

**1° Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

MODE DE PLANTATION	RÈGLES
Plantations dites « au carré »	Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 4 mètres carrés Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 2 mètres

MODE DE PLANTATION	RÈGLES
Plantations en ligne	Les vignes présentent une densité minimale de 3 000 pieds à l'hectare L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,50 mètre

*b) Règles de taille.*

RÈGLES GÉNÉRALES	
Vignes âgées de moins de 40 ans (40 <sup>e</sup> feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied
Vignes âgées de plus de 40 ans (41 <sup>e</sup> feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied
CÉPAGES	RÈGLES
Grenache noir N, mourvèdre N, piquepoul noir N, terret noir N	Les vignes sont obligatoirement conduites en gobelet et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson
Bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, roussanne B	Les vignes sont conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson
Syrah N	Les vignes sont : a) Soit conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson b) Soit taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs

*c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.*

Pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, les pieds sont palissés avec deux fils superposés au minimum.

Le fil porteur ne doit pas être situé à une hauteur supérieure à 0,60 mètre au-dessus du sol au moment de l'entrée en production.

La longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

*d) Charge maximale moyenne à la parcelle.*

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4 500 kilogrammes par hectare.

*e) Seuil de manquants.*

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 15 %.

*f) Etat cultural de la vigne.*

Les parcelles doivent être entretenues afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire.

**2° Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

Les remaniements et travaux d'aménagement n'entraînant pas une modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle demeurent possibles dans le respect des conditions définies au point 5 du chapitre II du présent cahier des charges.

b) L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit ; on entend par « terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée.

c) Le paillage plastique est interdit.

**3° Irrigation :**

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

Toutefois :

- la submersion volontaire des vignes est interdite ;
- les installations d'irrigation situées à l'intérieur des parcelles de vignes ne peuvent en aucun cas être utilisées pour l'apport, au végétal, de produits fertilisants.

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

##### 1° Récolte :

- a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins doivent être récoltés manuellement. Le recours à la machine à vendanger est interdit.

Le tri qualitatif de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes de raisins et des baies insuffisamment mûres.

- c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

##### 2° Maturité du raisin :

- a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

- b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

- c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière

#### VIII. – Rendements. – Entrée en production

##### 1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 35 hectolitres par hectare.

La deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, la première année suivant celle d'un greffage sur place ou la première année d'un surgreffage, le rendement des jeunes vignes est limité à 35 hectolitres à l'hectare.

##### 2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 35 hectolitres par hectare.

##### 3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 36 hectolitres par hectare ou à 42 hectolitres par hectare en cas d'élaboration de « râpé ».

Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

##### 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 troisième 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

##### 5° Dispositions particulières :

Les grappes de raisins ou les baies issues du tri qualitatif sont :

- soit éliminées ;
  - soit utilisées pour l'élaboration du « râpé », vin qui ne peut bénéficier d'aucune indication géographique.
- Le pourcentage minimum de « râpé » est supérieur ou égal à 2 % des volumes revendiqués.

*IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

**1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement ou de la transaction en vrac :

– les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 14 % et inférieure ou égale à 4 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 14 % ;

– les vins rouges présentent une acidité volatile inférieure ou égale à 18,37 milliéquivalents par litre et une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 4.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

L'utilisation de dicarbonate de diméthyle (DMDC) est interdite.

Les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement.

Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

L'utilisation de la pasteurisation est interdite, à l'exception de la flash-pasteurisation sur vin.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface en production vinifiée au chai.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

**2° Dispositions par type de produit :**

Pas de disposition particulière.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

a) 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. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

b) Les contenants pour les volumes inférieurs à 3 litres doivent être en verre.

**4° Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un ou plusieurs lieux de stockage pour les vins 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 selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Pas de disposition particulière.

*X. – Lien à l'origine*

*XI. – Mesures transitoires*

**1° Modes de conduite :**

Les dispositions relatives à la densité de plantation sont applicables pour les plantations réalisées après le 2 octobre 1992.

## 2° **Autres pratiques culturelles :**

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique est applicable pour les plantations réalisées après la date d'homologation du présent cahier des charges.

Les paillages plastiques existants sont retirés des parcelles avant le 31 décembre 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 « Châteauneuf-du-Pape » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### 2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

## CHAPITRE II

### I. – *Obligations déclaratives*

#### 1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac, de mise à la consommation ou de conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la 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 ainsi que d'une copie de la liste des parcelles présentant un taux de pieds de vigne morts ou manquants supérieur à 15 %.

#### 2. **Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :**

Pour les vins non conditionnés, une déclaration de transaction, ou une déclaration de mise à la consommation, doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration doit préciser, le cas échéant, si le vin faisant l'objet d'une transaction en vrac est destiné à être expédié hors du territoire national.

#### 3. **Déclaration préalable de conditionnement :**

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date prévue du conditionnement.

#### 4. **Déclaration de déclassement :**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit 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 quinze jours maximum après ce déclassement.

#### 5. **Remaniement des parcelles :**

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### 6. **Déclaration préalable de non-vinification des raisins issus du tri qualitatif. Râpé :**

Tout opérateur faisant le choix de ne pas vinifier les raisins issus du tri qualitatif de la vendange en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation au plus tard sept jours avant le début des vendanges sur son exploitation. Une distinction par couleur est possible.

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

## II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

## CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation)	Documentaire
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle terrain
Règles de taille, palissage	Contrôle terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Autocontrôles et mise en place et diffusion, par l'organisme de défense et de gestion, d'un référentiel représentatif des différentes zones de l'appellation
Tri de la vendange	Contrôle terrain
B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain Cohérence de la déclaration de récolte
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Documentaire et terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...)
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots