

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières »
homologué par le [décret n° 2011-1800](#) du 6 décembre 2011, modifié par
[décret n° 2013-1094](#) du 29 novembre 2013, publié au JORF du 3 décembre 2013

CHAPITRE 1^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleurs et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyreperthuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escalles, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraissé-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Maironnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigeac, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vignevieille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouts.

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 11 et 12 septembre 1985, des 5 et 6 novembre 1985, du 17 septembre 1986, des 5 et 6 juin 2002 et du 19 mai 2011.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au point 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'Aude : Argens-Minervois, Armissan, Auriac, Badens, Blomac, Bouilhonnac, Carcassonne, Castelnaud-d'Aude, Clermont-sur-Lauquet, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fajac-en-Val, Fleury, Greffeil, Laderon-sur-Lauquet, Lairière, Mailhac, Marcorignan, Marseillette, Mas-des-Cours, Massac, Montjoï, Moussan, Mouthoumet, Palaja, Paraza, Puichéric, Raissac-d'Aude, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Tourouzelle, Trèbes, Villedaigne, Vinassan ;
- Département des Pyrénées-Orientales : Le Barcarès, Maury, Opoul, Rivesaltes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses-le-Château, Tautavel, Vingrau.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges	- cépages principaux : carignan N, grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; -cépages accessoires : cinsaut N, grenache gris G, piquepoul noir N et terret noir N.
Vins rosés	- cépages principaux : carignan N, cinsaut N, grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, piquepoul noir N, syrah N ; - cépages accessoires : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, vermentino B.
Vins blancs	- cépages principaux : bourboulenc B, grenache blanc B, macabeu B, marsanne B, roussanne B, vermentino B ; - cépages accessoires : clairette B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, terret blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
DISPOSITIONS GENERALES	
Vins rouges.	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages carignan N,

	<p>picquepoul noir N et terret noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement.</p> <p>- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;</p> <p>- La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Vins rosés.	<p>- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ;</p> <p>- La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, picquepoul noir N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;</p> <p>- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement.</p> <p>- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache gris G et terret noir N est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;</p> <p>- La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p> <p>- La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, macabeu B, marsanne B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, roussanne B, terret blanc B, vermentino B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Vins blancs.	<p>La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
DISPOSITION PARTICULIERE	
<p>Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation de disposer de 2 cépages dans l'encépagement de l'exploitation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ; - est complantée avec un des cépages suivants : grenache N, lledoner N, mourvèdre ou N syrah N. 	

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITION GENERALE
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.</p> <p>Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.</p> <p>Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang</p>
DISPOSITION PARTICULIERE

Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre rangs et l'espacement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

b) - Règles de taille.

CONDUITE DE LA VIGNE, CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	
Conduite en gobelet.	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Conduite en cordon de Royat	Les vignes sont taillées en taille courte : - soit avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - soit avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 1 œil franc.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépages marsanne B, roussanne B et syrah N.	Ces cépages peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs. - dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.
Cépages grenache blanc B et grenache N.	Pour les pieds sujets à coulure, 3 coursons au maximum peuvent être remplacés par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.

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

DENSITÉ DE PLANTATION, CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes présentant une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.	
Vignes conduites en mode «palissage plan relevé»	Après écimage, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée 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.
Autres modes de conduite.	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

Vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet

La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- *Irrigation*

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesses en sucre des raisins

La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs.	178
Vins rosés.	198
Vins rouges.	198

b) - titre alcoométrique volumique naturel minimum

Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	11 ,5%
Vins rosés.	11,5 %
Vins rouges.	12 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Assemblage des cépages.

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES

Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages, dont au moins un cépage principal ; - La proportion du (des) cépage(s) principal (aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception de vins issus de cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus d'au moins 2 cépages dont au moins un cépage principal ; - La proportion du (des) cépage(s) principal (aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages, dont au moins un des cépages suivants : grenache blanc B, macabeu B, marsanne B, roussanne B, vermentino B ; - La proportion du (des) cépage(s) principal(aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique.

Les vins rouges, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

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

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et vins nouveaux encore en fermentation et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

e) - Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, de presseoirs continus et d'érafloirs centrifuges (érafloirs à axe vertical) est interdit.

f) - Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente à surface égale.

g) - Entretien global du chai (sols et murs) et du matériel

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

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de 15 jours suite au conditionnement.

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

3°- *Disposition relative au stockage*

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

4°- *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.-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés et blancs	15 novembre de l'année de la récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Information sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le massif des Corbières constitue une unité géomorphologique majeure à l'extrémité nord-orientale des Pyrénées, limitée :

- à l'ouest, par la haute vallée de l'Aude ;
- au nord, par la dépression languedocienne empruntée par la vallée de l'Aude ;
- au sud, par la ligne de crête séparant le département de l'Aude de celui des Pyrénées-Orientales ;
- à l'est, par la mer Méditerranée.

Dans ce massif trois sommets dominant un paysage de plateaux entaillés de gorges ou vallées plus larges, de petites dépressions, de crêtes et d'un ensemble de collines plus ou moins isolées autour de Mouthoumet, Durban, Tuchan, Boutenac :

- le pic de Bugarach, d'une altitude de 1230 mètres ;
- le mont Tauch, d'une altitude de 917 mètres, au sud, et qui borde la dépression de Tuchan-Paziols ;
- le pic Alaric, d'une altitude de 600 mètres, à la limite nord de la zone géographique.

Dans ce relief très compartimenté, sur une distance de 60 kilomètres d'ouest en est, l'altitude décroît, depuis le pic Bugarach, jusqu'au niveau de l'étang, puis de la mer, autour des communes de Peyriac, Leucate et Sigean.

L'histoire tectonique mouvementée de la région, suite à la surrection des Pyrénées toutes proches, explique la diversité géologique de la zone géographique qui s'étend au sein de ce massif sur le territoire de 87 communes, à l'est du département de l'Aude.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols, issus de ces formations géologiques, essentiellement argilo-calcaires et développés sur des molasses de l'Eocène. Ces sols sont généralement peu fertiles, peu profonds, caillouteux et bien drainés.

Le climat méditerranéen est sec, ensoleillé et chaud. Les vents sont omniprésents :

- la *Tramontane* ou *Cers*, vent soufflant de l'ouest ;
- le *vent marin*, soufflant principalement en automne et au printemps et apportant humidité et pluies.

La pluviométrie moyenne annuelle augmente avec l'altitude. Ainsi le littoral reçoit en moyenne moins de 450 millimètres par an contre plus de 700 millimètres pour les zones montagneuses de la zone géographique. Les températures moyennes annuelles montrent une évolution décroissante d'est en ouest, passant de 15,4°C, en bord de mer, à 13,4°C, près de Carcassonne.

Dans ce paysage tourmenté, la vigne se partage le territoire avec la garrigue et quelques oliviers.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est introduite par les commerçants grecs au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, mais connaît son véritable essor avec l'occupation romaine.

Les conditions sont si favorables pour la viticulture de la « région Narbonnaise » que la production de vin fait ombre à la production romaine et contraint l'empereur DOMITIEN, en 92, à exiger une limitation de la production. Cette prospérité dure jusqu'à la fin de la « Pax romana » (fin du II^{ème} siècle).

Les grandes invasions, venues de l'est, du nord ou du sud du III^{ème} siècle au VIII^{ème} siècle affectent le vignoble.

La paix revenue, les abbayes, bénédictines et cisterciennes, contribuent au développement du vignoble, malheureusement interrompu, à nouveau, au XIII^{ème} siècle par la croisade contre les Albigeois.

Le Canal du Midi ouvert en 1680, l'amélioration du réseau routier au XVIII^{ème} siècle, puis l'arrivée du chemin de fer, favorisent le désenclavement de la région.

Le vignoble Audois est alors réhabilité au détriment de la culture d'oliviers et de céréales.

Cette prospérité est soumise aux aléas de la crise phylloxérique et de la surproduction, avec comme point d'orgue la crise viticole de 1907 qui impose à toute la région une réorganisation en profondeur.

Un Syndicat de défense est créé dans la région des « Corbières » en 1908. Après la délimitation de la zone géographique, en 1923, reconnu dans un premier temps en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1951, les « Corbières » sont reconnues en appellation d'origine contrôlée par décret du 24 décembre 1985.

La production d'environ 500000 hectolitres pour une superficie de 13000 hectares, est élaborée, en 2009, par 27 caves coopératives (pour 1500 déclarants et 63% des volumes) et 250 domaines de vigneron indépendants.

Les vins rouges représentent 90% de la production. Les cépages principaux, grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N sont majoritaires et le cépage carignan N est limité à 50%.

Les vins rosés, représentent 6% des volumes, soit environ 31000 hectolitres. Ils obéissent aux mêmes règles d'encépagement que les vins rouges, mais la proportion du cépage cinsaut N est limitée à 75% de l'encépagement.

Les vins blancs représentent 2,5% des volumes, soit environ 11000 hectolitres.

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

Le vin rouge, sec, produit dans la limite de 50 hectolitres par hectare, est élaboré par assemblage d'au moins deux cépages, dont le cépage carignan N fréquemment présent. Ce cépage contribue à la structure des vins tandis que les autres cépages apportent rondeur et complexité aromatique.

Ce sont des vins en général équilibrés, charpentés et puissants, avec souvent des notes de fruits rouges intenses et d'épices.

Ils peuvent être consommés jeunes, mais présentent une bonne aptitude au vieillissement.

Le vin rosé est un vin sec produit dans la limite de 50 hectolitres par hectare. Son nez, élégant, est le plus souvent marqué par des notes florales et fruitées. L'attaque en bouche est fraîche et se poursuit par une belle rondeur.

Le vin blanc est un vin sec, produit dans la limite de 50 hectolitres par hectare. Il se caractérise principalement par des arômes élégants de fleurs blanches et un équilibre reposant sur rondeur et finesse

3°- Interactions causales

Le massif des Corbières forme une barrière naturelle, historique et culturelle avec la région du Roussillon, et son vignoble est ouvert sur la mer Méditerranée et sur la plaine du Languedoc. Longtemps frontière avec l'Espagne, la région des Corbières perd son statut frontalier en 1659, avec la signature du traité des Pyrénées, qui rattache la "Catalogne nord" à la France.

Etendue sur 60 kilomètres, du littoral narbonnais jusqu'aux portes de Carcassonne, la région des Corbières offre une succession de bassins variés divisés en quatre ou cinq unités géographiques bien différenciées et imbriquées dans ce massif unique.

Le climat méditerranéen imprègne l'ensemble du massif et, hormis sur les sommets, la végétation méditerranéenne domine et se dispute l'espace avec la vigne au cœur d'une région très sèche soumise aux vents près de 300 jours par an.

Les producteurs, au fil des générations, ont construit les "Corbières" dans cet ensemble compartimenté, lumineux mais difficile, où les rares épisodes pluvieux de l'automne et du printemps sont parfois violents.

Ils ont su établir une implantation raisonnée des cépages, adaptant pratiques culturelles et modes de conduite aux différentes situations.

Ainsi, le cépage carignan N, très présent, reste, dans les situations les plus difficiles, le cépage de prédilection du fait de sa parfaite adaptation au climat chaud, sec et venté de la zone. En complément, se trouvent les cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N. Ce dernier, précoce, est implanté dans les situations présentant des sols plus profonds et frais. Sensible au vent, il est généralement palissé. Le cépage mourvèdre N, plus tardif, se retrouve dans les sols les plus chauds, sur la frange littorale et

dans les situations abritées. Omniprésent, le cépage grenache N occupe les coteaux maigres et arides, avec le cépage carignan N.

En mettant en adéquation les situations géographiques au sein de l'appellation avec les cépages, les vignerons révèlent dans les vins le potentiel des espaces maigres et caillouteux, qui apportent aux vins rouges leur structure et leur puissance, et le potentiel des sols plus profonds et frais, qui confèrent aux vins rosés leurs arômes fruités caractéristiques, tout en valorisant les parcelles abritées qui permettent l'expression dans les vins rouges et rosés de la souplesse tannique et de notes caractéristiques de fruits (notamment de fruits rouges pour les vins rouges). Enfin, la chaleur méditerranéenne permet l'obtention de vins blancs ronds et équilibrés.

La complémentarité des cépages est la force des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Corbières", vins réputés, très longtemps apanage d'un négoce local très développé qui a permis leur très large distribution sur le marché français.

Les "cinq fils de Carcassonne", les châteaux de Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes et Aguilar, du haut de leurs crêtes calcaires, témoignent du passé agité des "Corbières", lorsque le drame cathare se jouait sur la montagne. Les vestiges des magnifiques abbayes de Lagrasse et Fontfroide rappellent le rôle essentiel des moines dans l'implantation de la vigne, seule plante capable de valoriser au mieux le maigre territoire aride laissé par la garrigue, la lande et les rochers et qui a donné aux producteurs des "Corbières" leur fierté et leur dynamisme pour la défense de la réputation de leur appellation d'origine contrôlée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 19 avril 2001, présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

2°- Assemblage des cépages

A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2015 incluse, dans les assemblages destinés aux vins rouges et rosés, un cépage ne peut représenter plus de 85 % de l'assemblage.

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 « Corbières » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Rivesaltes », « Muscat de Rivesaltes », « Grand Roussillon », « Fitou » et « Corbières-Boutenac » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire, pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

Cette déclaration peut être partielle, par couleur (vin rosé, rouge, blanc).

Elle indique :

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

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai fixé dans le plan de contrôle mais ne pouvant être inférieur à dix jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

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

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

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

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 et l'organisme de contrôle agréé sept jours ouvrés au moins avant ce repli.

8. 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 au plus tard quinze jours après ce déclassement.

9. Déclaration du mode de taille dérogatoire pour les cépages grenache blanc B et grenache N :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er février précédant la récolte, la liste des parcelles plantées en cépage grenache blanc B et grenache N (sujettes à coulure) et qui sont taillées en remplaçant 3 coursons au maximum par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.

10. Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat avant la fin de la 2^{ème} année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat avant le 1^{er} février qui précède la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Registre relatif aux dispositions transitoires

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

2. Plan de cave

Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthode d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire-
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. - Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

QUALITE-FRANCE

60, avenue du Général de Gaulle

Tel : 01 41 97 58 28

Fax 01 41 97 08 32

Cet organisme est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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

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