

En savoir plus sur ce texte...

JORF n°0252 du 30 octobre 2009 page 18613
texte n° 52

DECRET

Décret n° 2009-1339 du 29 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Corbières », « Corbières-Boutenac », « Crémant de Bordeaux », « Faugères », « Languedoc », « Minervois », « Minervois-La Livinière » et « Rivesaltes »

NOR: AGRT0919764D

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, 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 du 22 juillet 2009,

Décète :

Article 1 En savoir plus sur cet article...

Sont homologués les cahiers des charges, annexés au présent décret, des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Corbières » ;
- « Corbières-Boutenac » ;
- « Crémant de Bordeaux » ;
- « Faugères » ;
- « Languedoc » ;
- « Minervois » ;
- « Minervois-La Livinière » ;
- « Rivesaltes ».

Article 2 En savoir plus sur cet article...

Sont abrogés :

— le décret du 24 décembre 1985 définissant les conditions de production des vins à appellation d'origine contrôlée « Corbières » ;

— le décret du 20 mai 2005 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac » ;

— le décret du 3 avril 1990 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux » ;

— le décret du 5 mai 1982 définissant l'appellation d'origine contrôlée « Faugères » ;

— le décret du 24 décembre 1985 définissant les conditions de production des vins à appellation d'origine contrôlée « Languedoc » ;

— le décret du 15 février 1985 définissant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois » ;

— le décret du 12 février 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière » ;

— le décret du 29 décembre 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes ».

Article 3 En savoir plus sur cet article...

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.

▶ Annexe

A N N E X E
CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CORBIÈRES »
Chapitre Ier
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. — 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 :

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, Escales, 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, Montségret, Monze, Moux, Narbonne, Néviau, 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, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vignevieille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

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 et des 5 et 6 juin 2002.

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, Ladern-sur-Lauquet, Lairière, Mailhac, Marcorignan, Marseillette, Mas-des-Cours, Massac, Montjoi, Moussan, Mouthoumet, Palaja, Paraza, Puicheric, 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	ENCÉPAGEMENT
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
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, picquepoul noir N et terret noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement. La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

<p>Vins rosés.</p>	<p>L'encépagement comporte au moins 2 cépages. 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. La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement. 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. La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement. 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>
<p>Vins blancs.</p>	<p>La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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

Toutefois, 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'interrang 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.

<p>CONDUITE DE LA VIGNE, CÉPAGES</p>	<p>RÈGLES DE TAILLE</p>
<p>Conduite en gobelet.</p>	<p>Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.</p>
<p>Conduite en cordon de Royat.</p>	<p>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.</p>

<p>Cépages marsanne B, roussanne B et syrah N.</p>	<p>Ces cépages peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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.
<p>Cépages grenache blanc B et grenache N.</p>	<p>Pour les pieds sujets à coulure, 3 coursons au maximum peuvent être remplacés par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.</p>

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

<p>DENSITÉ DE PLANTATION, CONDUITE DE LA VIGNE</p>	<p>RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE</p>
<p>Vignes présentant une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.</p>	
<p>Vignes conduites en mode « palissage plan relevé ».</p>	<p>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.</p>
<p>Autres modes de conduite.</p>	<p>La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.</p>
<p>Vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet.</p>	<p>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.</p>

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 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 6 500 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 :

Pas de disposition particulière.

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.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs.	178	11,5 % vol.
Vins rosés.	198	11,5 % vol.
Vins rouges.	198	12 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis.

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 50 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

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 deuxième 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 première 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.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges.	<p>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.</p> <p>La proportion du (des) cépage(s) principal(aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage.</p> <p>Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.</p>
Vins rosés.	<p>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.</p> <p>La proportion du (des) cépage(s) principal(aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage.</p> <p>Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.</p>
Vins blancs.	<p>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.</p> <p>La proportion du (des) cépage(s) principal(aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage.</p>

c) 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.

d) 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 % vol.).	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique	

volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés.	4
Vins blancs.	4

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est autorisé chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

h) Bon état d'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 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 et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Disposition relative au stockage :

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

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur 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.

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	1er décembre de l'année de la récolte

X. — Lien avec l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

Les parcelles de vigne plantées avant le 19 avril 2001, présentant une densité inférieure à 4 000 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 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 préalable d'affectation parcellaire :

a) Chaque opérateur déclare avant le 1er 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 1er 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 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. 644-22 du code rural](#).

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 contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la 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 établie distinctement 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 ou le plan d'inspection mais ne pouvant être inférieur à dix jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours 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 au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

6. 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 quinze jours ouvrés au moins avant ce repli.

7. 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.

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 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 deuxième 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 1er février qui précède la taille de « transformation ».

II. — Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et 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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées (et affectées) dans l'aire délimitée	Documentaire et visites 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
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain

Irrigation	Documentaire et visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Documentaire
B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	Documentaire
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique (documentaire) et 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 « CORBIÈRES-BOUTENAC »
Chapitre Ier
I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac », initialement reconnue par le décret du 20 mai 2005, les vins répondant aux conditions 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 « Corbières-Boutenac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières.

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 de la séance du comité national compétent des 3 et 4 novembre 2004.

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, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Bizanet et Narbonne.

V. — Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N ;
- cépage complémentaire : carignan N ;
- cépage accessoire : syrah N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

- l'encépagement comporte au moins 2 cépages ;
- la proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage carignan N est comprise entre 30 % et 50 % de l'encépagement.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 400 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

Toutefois, 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'interrang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre rangs et l'écartement entre 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
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

Cépage syrah N	Ce cépage peut être taillé 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
Cépage grenache N	Pour les pieds sujets à coulure, 3 coursons au maximum peuvent être remplacés par 1 long bois portant 5 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et 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 4 400 pieds à l'hectare	
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	Après écimage, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,40 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
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 d'un kilogramme de raisin

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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 :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

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 issus du cépage carignan N sont récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins issus du cépage carignan N sont transportés entiers jusqu'au lieu de vinification.

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 207 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 45 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 54 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

a) Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des jeunes vignes qu'à partir de :

— la quatrième année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour les cépages grenache N et syrah N ;

— la septième année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour le cépage mourvèdre N ;

— la neuvième année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour le cépage carignan N ;

b) Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant de parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'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, sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place. 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.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 % dans les assemblages.

Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

— inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % vol. ;

— inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 % vol.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

— l'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite ;

— toute technique de thermotraitement de la vendange (flash-détente, thermodétente, thermoflash...) est interdite.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

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

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au minimum jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont deux mois au minimum en bouteille.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme d'inspection :

— 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, et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

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 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

a) Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et plantées avant le 20 mai 2005, présentant une densité comprise entre 4 000 pieds par hectare et 4 400 pieds par hectare et ayant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,5 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et plantées avant le 19 avril 2001, présentant une densité comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare, ainsi que les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

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-Boutenac » 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 préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare avant le 1er 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.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er 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 rangs.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux [dispositions de l'article D. 644-22 du code rural](#).

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 contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la 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.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- elle est accompagnée : d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de mouûts.

4. Déclaration de transaction entre entrepositaires agréés :

Pour les vins en vrac qui font l'objet d'une transaction entre le 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte et leur conditionnement, une déclaration de transaction doit être souscrite, et adressée à l'organisme de défense et de gestion avant que les vins en cause ne fassent l'objet d'une retraison.

5. Déclaration de conditionnement :

Une déclaration de conditionnement doit être souscrite au plus tard dix jours après avoir réalisé le conditionnement. Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion, ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- le numéro de lot ;
- la date du conditionnement ;
- le volume exprimé en nombre de cols.

6. 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 quinze jours ouvrés au moins avant ce repli.

7. Déclaration de déclassement :

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

8. Déclaration du mode de taille dérogatoire pour le cépage 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 N (avec des pieds sujets à coulure) et qui sont taillées en remplaçant 3 coursons au maximum par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.

9. Déclaration préalable relative 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 deuxième 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 1er février qui précède la taille de « transformation ».

II. — Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être 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

	MÉTHODES
--	-----------------

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées (et affectées) 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
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Documentaire et sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Documentaire et visite sur le terrain
Maturité du raisin	Documentaire
B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
	Documentaire (tenue de

Manquants	registre) et visite sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	Documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Avant toute retraitaison en vrac (avant le 30 juin de l'année suivant celle de la récolte)	Examen organoleptique de tous les lots par contrôle interne
Avant mise en marché à destination du consommateur (avant le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots par contrôle interne
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique par contrôle externe

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CRÉMANT DE BORDEAUX »
Chapitre Ier
I. – Nom de l'appellation

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 3 avril 1990, les vins répondant aux conditions fixées par le présent cahier des charges.

II. – Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de mention complémentaire.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

1° Aire géographique :

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

Département de la Gironde

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac,

Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguët, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcellac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Pempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Prignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-da-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret de 1911 et par les modifications successives telles qu'approuvées par 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 :
Pas de disposition particulière.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

— cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, muscadelle B, petit verdot N, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
— cépages accessoires : colombard B, merlot blanc B, ugni blanc.

b) Les vins rosés sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, petit verdot N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pour les vins blancs, la proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

Cette densité peut être réduite à 3 300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) et la taille à longs bois (astes).

Pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 par hectare et 20 par pied.

Pour les autres cépages, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 60 000 par hectare et 22 par pied.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13 000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 24 grappes par pied pour les vins blancs ou rosés.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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 du sol.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

g) Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

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 vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches ne devant pas dépasser une hauteur de chargement de 0,60 mètre.

2° Maturité du raisin :

a) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

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 72 hectolitres par hectare. Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de Rendement Moyen Décennal (RMD).

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 78 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

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 deuxième 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 première 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 :

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts débourbés pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Le taux de « rebêches » visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Les raisins destinés à l'élaboration des vins blancs doivent être versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage doivent répondre aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Hauteur de chute des raisins	L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage. La hauteur de chutes des raisins doit être définie pour empêcher tout éclatement du raisin
Convoyage des raisins et tapis à raisins	L'alimentation et le convoyage des raisins au pressoir doit respecter l'intégrité des raisins. En particulier, tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin doit être revu ou éliminé
Quantité de raisins	Le chargement du pressoir doit être réalisé en une seule fois avec la quantité correspondant à sa capacité. Le chargement avec une quantité inférieure doit être exceptionnel

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	Le fractionnement des moûts est obligatoire. L'installation comprend un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne peuvent être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,...)
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire
Récipients à vendange	Un lavage quotidien des récipients de vendange est obligatoire

b) Assemblage des cépages.

Pour les vins blancs, dans la cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base), la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 %.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière

d) Normes analytiques.

Les vins de base avant adjonction de la liqueur de tirage respectent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VALEURS
Sucres fermentescibles (glucose + fructose) (grammes par litre)	
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	Inférieure ou égale à 15
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	Inférieure ou égale à 5
Acidité volatile (milliéquivalents par litre ou gramme par litre exprimé en acide acétique)	Inférieure ou égale à 13,26 ou 0,79 (0,65 gramme par litre en H2SO4)

Les vins après prise de mousse respectent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VALEURS
Titre alcoométrique volumique total (% vol.)	Supérieur ou égal à 11

Acidité volatile (milliéquivalents par litre ou gramme par litre exprimé en acide acétique)	Inférieure ou égale à 17,96 ou 1,07 (0,88 gramme par litre en H2SO4)
Anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)	150

Les vins présentent après dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 bars, mesurée à la température de 20 °C.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins après prise de mousse ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Capacité globale de la cuverie de vinification.

La capacité de cuverie de vinification en blanc ou rosé devra représenter un minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente, à surface égale.

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 :

a) Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés sont élaborés par macération ou saignée, soit par assemblage, avant tirage, de vins blancs et rouges.

b) Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1er décembre qui suit la récolte. Les bouteilles sont obligatoirement des bouteilles neuves.

d) La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

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 avant tirage.

Cette analyse doit être conservée pendant au moins six mois.

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur ou égal à 300 centilitres.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique (à l'abri des intempéries) pour le stockage des produits conditionnés.

Le lieu de stockage, dans lequel s'effectue le vieillissement « sur lattes », présente un dispositif permettant la maîtrise de l'amplitude thermique durant toute la période de vieillissement.

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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de douze mois minimum à compter de la date de tirage.

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

Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les parcelles de vignes en place avant le 1er août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2 000 pieds par hectare et 3 300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions suivantes :

— les parcelles de vignes plantées avant le 1er septembre 1980 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse, sous réserve que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte en appellation d'origine contrôlée selon l'échéancier suivant :

20 % des superficies au plus tard le 1er août 2014 ;

40 % des superficies au plus tard le 1er août 2019 ;

60 % des superficies au plus tard le 1er août 2024 ;

80 % des superficies au plus tard le 1er août 2029 ;

La totalité des superficies au plus tard le 1er août 2034 ;

- les parcelles de vignes plantées entre le 1er septembre 1980 et le 1er septembre 1985, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse ;
- les parcelles de vignes plantées entre le 1er septembre 1985 et le 1er septembre 1990 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2041 incluse ;
- les parcelles de vignes plantées entre le 1er septembre 1990 et le 1er septembre 1995 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2046 incluse ;
- les parcelles de vignes plantées entre le 1er septembre 1995 et le 1er août 2008 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.

b) Règles de palissage.

Les parcelles de vignes en place avant le 1er août 2008, et dont la densité à la plantation est supérieure à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 4 000 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que :

25 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2013 ;

50 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2018 ;

75 % des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2023 ;

La totalité des superficies concernées dans l'exploitation présente une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2028.

2° Date de mise en marché à destination du consommateur :

Pour les tirages réalisés entre le 1er décembre 2009 et le 30 novembre 2011, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de dix mois minimum à compter de la date de tirage.

Pour les tirages réalisés entre le 1er décembre 2011 et le 30 novembre 2013, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de onze mois minimum à compter de la date de tirage.

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 « Crémant de Bordeaux » 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 :

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le système de bouchage.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 30 juin de chaque année.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

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 et le cépage.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation, au plus tard le 15 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration d'intention de production :

En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production huit jours au moins avant la récolte.

Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

3. Déclaration de revendication de vins de base :

Une déclaration de revendication des vins de base doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours avant la première retraitaison du vin et au plus tard avant le 15 décembre de l'année de récolte

Elle indique :

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

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

4. Déclaration de revendication (fin de tirage) :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

5. Déclaration préalable des retiraisons (vins de base) :

Tout opérateur souhaitant commercialiser des vins de base devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

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 d'un mois après ce déclassement.

7. Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles à l'aide des documents suivants :

- en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet ;
- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document pré-établi par l'organisme de défense et de gestion.

II. – Tenue de registres

1. Carnet de pressoir :

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

Ce carnet précise, pour chaque marc :

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

Un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base est annexé à ce registre.

2. Registre de tirage :

Tout opérateur tient à jour un registre de tirage pour chaque opération de tirage. Il doit être disponible chez l'opérateur en cas de contrôle.

Ce registre indique notamment :

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

3. Registre de dégorgement :

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement. Il doit être disponible chez l'opérateur en cas de contrôle.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À

CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange	Visite sur site
Réception de la vendange et convoyage des raisins	Visite sur site
Pressurage	Visite sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés et amplitude thermique	Déclaratif et sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir

parcelle	d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Visite sur site
Richesse minimale en sucre des raisins	Documentaire (carnet de pressoir) Contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage des cépages	Documentaire et visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Tirage (date) et durée de conservation sur lies	Documentaire et visite sur site
Respect de la période entre date de tirage et mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et visite sur site
Respect de la période au cours de laquelle les produits ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés, après tirage	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains

Rendement autorisé	opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
Rendement en jus et taux de rebêches	Documentaire (carnet de pressoir)
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
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la retraitaison pour les vins de base	Examen analytique et organoleptique
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage et bouchage	Documentaire et visite sur site

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

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Faugères », initialement reconnue par le décret du 5 mai 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénomination géographique
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Faugères » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des

communes suivantes du département de l'Hérault : Autignac, Cabrerolles, Caussiniojols, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels.

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 de la séance du comité national compétent du 18 février 1982.

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 :

Pas de disposition particulière.

V. — Encépagement

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

1° Encépagement :

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

- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B ;
- cépages accessoires : carignan blanc B et clairette B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins rouges et rosés :

- la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale 15 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage mourvèdre N est supérieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;

b) Vins blancs :

- la proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage roussanne B est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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 rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

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

b) Règles de taille.

La taille est effectuée avant le 30 avril de l'année de la récolte.

Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

L'ébourgeonnage est obligatoire au cours de la formation des bras du cordon de Royat.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 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, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés et 7 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#), la charge maximale moyenne des parcelles irriguées est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés et 6 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

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 culturel de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

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.

Pas de disposition particulière.

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 198 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges et rosés	50
Vins blancs	45

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges et rosés	60
Vins blancs	54

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

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 complémentaire.

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 rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages dont un cépage principal.

Aucun cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.

La proportion des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.

Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus de 2 au moins des cépages principaux, dont obligatoirement le cépage roussanne B.

Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Les lots de 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.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de :

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 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute technique de thermotraitement de la vendange (thermovinification, thermo-détente, flash-détente, thermo-flash) est interdite.

La concentration est interdite.

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

Plusieurs foulages ou pompages successifs sont interdits.

f) Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à remontages automatiques, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux centrifuges, d'égouttoirs à vis et de pressoirs continus est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

h) Bon état d'entretien global du chai et du matériel.

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

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour les vins blancs et les vins rosés.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

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, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Stockage :

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

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rosés et blancs	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 :

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

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rouges	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rosés et blancs	15 novembre de l'année de la récolte

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs avant le 9 octobre 1995, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 25 février 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 4 000 pieds par hectare, 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs avant le 9 octobre 1995, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 25 février 2005, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare et les parcelles de vignes plantées avant le 5 février 2003 dont l'écartement entre-rangs est supérieur à 2,5 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin ;

c) Jusqu'à la récolte 2010 incluse, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de cinq yeux francs sur le long bois et un courson de rappel à deux yeux francs maximum.

2° Encépagement :

Les vins blancs peuvent être issus des cépages suivants, au titre de cépages accessoires :

- macabeu B, pour les parcelles plantées avant le 20 mai 1998 ;
- bourboulenc B, pour les parcelles plantées avant le 25 février 2005.

La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

XII. — Règles de présentation et d'étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Faugères » 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 les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée « Faugères » 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 préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare avant le 1er 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 1er 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 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. 644-22 du code rural.

2. Renonciation à produire :

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

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

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

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte, et au minimum dix jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.

Elle indique :

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

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retiraison.

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 d'origine contrôlée plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de 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 sept jours ouvrés après ce déclassement.

9. 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 deuxième 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 1er février qui précède la récolte.

II. — Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

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

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) Contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour). Contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement et lieu de vinification	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	

Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des

Déclaration de revendication	modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (normes analytiques)	Contrôle documentaire et/ou analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	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 « LANGUEDOC »
Chapitre 1er

I. – Nom de l'appellation

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

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être complété par une des dénominations géographiques suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Cabrières » ;
- « La Clape » ;
- « Grés de Montpellier » ;
- « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle ») ;
- « Montpeyroux » ;
- « Pézenas » ;
- « Picpoul de Pinet » ;
- « Pic-Saint-Loup » ;
- « Quatourze » ;
- « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol ») ;
- « Saint-Drézéry » ;
- « Saint-Georges-d'Orques » ;
- « Saint-Saturnin » ;
- « Terrasses du Larzac » ;
- « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).

III. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	COULEUR ET TYPES DE PRODUIT
<p>AOC « Languedoc »</p>	<p>Vins tranquilles blancs, rouges et rosés</p>
<p>AOC « Languedoc » complétée par la mention « primeur » ou « nouveau »</p>	<p>Vins tranquilles rouges et rosés</p>
<p>Dénomination géographique « Cabrières »</p>	<p>Vins tranquilles rouges et rosés</p>
<p>Dénomination géographique « La Clape »</p>	<p>Vins tranquilles blancs, rouges et rosés</p>
<p>Dénomination géographique « Grés de Montpellier »</p>	<p>Vins tranquilles rouges</p>
<p>Dénomination géographique « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »)</p>	<p>Vins tranquilles rouges et rosés</p>
<p>Dénomination géographique « Montpeyroux »</p>	<p>Vins tranquilles rouges et rosés</p>
<p>Dénomination géographique « Pézenas »</p>	<p>Vins tranquilles rouges</p>
<p>Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »</p>	<p>Vins tranquilles blancs</p>
<p>Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »</p>	<p>Vins tranquilles rouges et rosés</p>
<p>Dénomination géographique « Quatourze »</p>	<p>Vins tranquilles rouges et rosés</p>
<p>Dénomination géographique « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »)</p>	<p>Vins tranquilles rouges et rosés</p>
<p>Dénomination géographique « Saint-Drézéry »</p>	<p>Vins tranquilles rouges et rosés</p>

Dénomination géographique « Saint-Georges-d'Orques »,	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique « Saint-Saturnin »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »)	Vins tranquilles rouges et rosés

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

1° Aire géographique :

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

Département de l'Aude

Aigues-Vives, Ajac, Albas, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bourière, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnaud-d'Aude, Castelreng, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Caves, Cépie, Comigne, Conilhac-Corbières, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Douzens, Duilhac-sous-Pyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéras, Fa, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury-d'Aude, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ginestas, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Labastide-en-Val, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Lastours, Laure-Minervois, Leucate, Lézignan-Corbières, Limoux, Limousis, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbiel, Mailhac, Mayronnes, Maisons, Magrie, Malras, Malves-en-Minervois, Marsaillette, Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montoliou, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussoulens, Moux, Narbonne, Névia, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paraza, Pauligne, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pennautier, Pieusse, Pomas, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-en-Val, Puichéric, Quintillan, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Eulalie, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Sainte-Vallière, Salles-d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salsigne, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Treilles, Tuchan, Ventenac-Cabardès, Ventenac-Minervois, Vigneveille, Villanière, Villalier, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villardonnell, Villarzel-Cabardès, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Villeneuve-des-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls, Vinassan.

Département du Gard

Aspères, Brouzet-lès-Quissac, Calvisson, Carnas, Corconne, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat, Nîmes, Saint-Clément, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesc.

Département de l'Hérault

Adissan, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Aniane, Arboras, Argeliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Beaufort, Beaulieu, Berlou, Béziers, Boisseron, Le Bosc, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagne, Cassagnoles, Castelnaud-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojols, Caux, Cazedarnes, Cazeveille, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Claret, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Cruzy,

Faugères, Félines-Minervois, Ferrières-Poussarou, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Gabian, Garrigues, Gignac, Guzargues, Jonquières, Juvignac, Lagamas, La Livinière, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavérune, Lieuran-Cabrières, Lunel, Lunel-Viel, Les Matelles, Mauguio, Mérifons, Minerve, Montagnac, Montesquieu, Montbazin, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Neffîès, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olonzac, Oupia, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézenas, Pierrerue, Pignan, Plaissan, Poujols, Poussan, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Puéchabon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Chinian, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saturargues, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Siran, Soubès, Sussargues, Le Triadou, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Vendémian, Vendres, Vêrargues, Viéussan, Villeneuve-lès-Maguelonne, Villeveyrac, Villespassans.

Département des Pyrénées-Orientales

Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-sur-Mer, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pene, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Clairà, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévilhach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.

b) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs sont assurées sur le territoire des communes mentionnées pour la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, ainsi que sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Pinet, Pomerols.

c) Pour les dénominations géographiques suivantes, la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	LISTE DES COMMUNES
Dénomination géographique « Cabrières »	Dans le département de l'Hérault : Cabrières
Dénomination géographique « La Clape »	Dans le département de l'Aude : Armissan, Fleury-d'Aude, Narbonne, Salles-d'Aude, Vinassan
Dénomination géographique « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »)	Dans le département de l'Hérault : Castelnau-le-Lez, Mauguio, Montpellier et Saint-Aunès
Dénomination géographique « Montpeyroux »	Dans le département de l'Hérault : Arboras, Montpeyroux

Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »	Dans le département de l'Hérault : Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomerols
Dénomination géographique « Quatorze »	Dans le département de l'Aude : Narbonne
Dénomination géographique « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »)	Dans le département de l'Hérault : Saint-Christol
Dénomination géographique « Saint-Drézéry »	Dans le département de l'Hérault : Saint-Drézéry
Dénomination géographique « Saint-Georges-d'Orques »	Dans le département de l'Hérault : Juvignac, Lavérune, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Saint-Georges-d'Orques
Dénomination géographique « Saint-Saturnin »	Dans le département de l'Hérault : Arboras, Jonquières, Saint-Guiraud, Saint-Saturnin
Dénomination géographique « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »)	Dans le département de l'Hérault : Beaulieu, Boisseron, Lunel, Lunel-Viel, Restinclières, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Sériès, Saturargues et Vérargues

d) Pour les dénominations géographiques suivantes, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	LISTE DES COMMUNES
Dénomination géographique « Grés de Montpellier » : Aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national	Dans le département de l'Hérault : Aumelas, Assas, Beaulieu, Boisseron, Campagne, Castelnau-le-Lez, Castries, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Garrigues, Gignac, Guzargues, Juvignac, Lavérune, Lunel, Lunel-Viel, Mauguio, Montagnac, Montbazin, Montpellier, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Plaissan, Poussan, Prades-le-Lez, Restinclières, Saturargues,

<p>compétent des 5 et 6 juin 2002. L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.</p>	<p>Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Christol, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Drézéry, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sussargues, Vailhauquès, Vendémian, Vérargues, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeveyrac</p>
<p>Dénomination géographique « Pézenas » : Aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 septembre 2006 L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées</p>	<p>Dans le département de l'Hérault : Adissan, Aspiran, Caux, Fontès, Fouzilhon, Gabian, Lieuran-Cabrières, Montesquieu, Neffiès, Nizas, Paulhan, Péret, Pézenas, Roujan, Vailhan</p>
<p>Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »</p>	<p>Dans le département de l'Hérault : Cazevieille, Claret, Fontanès, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues, Le Triadou et Valflaunès Dans le département du Gard : Corconne</p>
<p>Dénomination géographique « Terrasses du Larzac » : Aire géographique de production telle</p>	<p>Dans le département de l'Hérault : Aniane,</p>

<p>qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 27 et 28 mai 2004</p> <p>L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées</p>	<p>Arboras, Argelliers, Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Lauroux, Mérifons, Montoulieu, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Octon, Pégairolles-de-Buègues, Pégairolles-de-l'Escalette, Pujols, Puéchabon, Saint-André-de-Buègues, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Soubès, Usclas-du-Bosc</p>
---	---

2° Aire parcellaire délimitée :

<p>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES</p>	<p>AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE, IDENTIFICATION DES PARCELLES</p>
<p>AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques</p> <ul style="list-style-type: none"> — « Cabrières » ; — « La Clape » ; — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle ») ; — « Montpeyroux » ; — « Picpoul de Pinet » ; — « Pic-Saint-Loup » ; — « Quatourze » ; — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol ») ; — « Saint-Drézéry » ; — « Saint-Georges-d'Orques » ; — « Saint-Saturnin » ; — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »). 	<p>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 5 et 6 novembre 1985, 28 et 29 mai 1986, 9 et 10 septembre 1987, 29 et 30 août 1990, 5 et 6 novembre 1997, 11 et 12 décembre 2001, 9 et 10 novembre 2005, 8 et 9 novembre 2006 et du 8 novembre 2007.</p>
<p>AOC « Languedoc », sur les communes suivantes du département de l'Aude :</p>	<p>L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 8 et 9</p>

<p>Ajac, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espérasa, Fa, Festes-et-Saint-André, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Les Ilhes, Ladern-sur-Lauquet, Lastours, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Montolieu, Moussoulens, Pauligne, Pennautier, Peyrolles, Pezens, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, Sainte-Eulalie, La Serpent, Serres, Tourreilles, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnel, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou.</p>	<p>novembre 2006, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.</p> <p>Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte.</p> <p>La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée. La liste des critères et la liste 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.</p>
<p>Dénomination géographique « Grés de Montpellier »</p>	<p>L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 13 et 14 février 2002 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.</p> <p>Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte.</p> <p>La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.</p>

	<p>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.</p>
<p>Dénomination géographique « Pézenas »</p>	<p>L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 8 et 9 mars 2006 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.</p> <p>Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte.</p> <p>La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.</p> <p>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.</p>
	<p>L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 27 et 28 mai 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.</p>

<p>Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »</p>	<p>Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte.</p> <p>La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.</p> <p>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.</p>
--	--

3° Aire de proximité immédiate :

<p>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES</p>	<p>AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE, IDENTIFICATION DES PARCELLES</p>
	<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>Département de l'Aude : Alaigne, Arques, Arzens, Auriac, Belcastel-et-Buc, Berriac, La Bezole, Bourigeole, Bram, Brenac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Camps-sur-l'Agly, Carcassonne, Castans, Caudebronde, Caunette-sur-Lauquet, Caux-et-Sauzens, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Cubières-sur-Cinoble, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Donazac, Fajac-en-Val, Fontiers-Cabardès, Granes, Greffeil, Labastide-Esparbairénque, Lairière, Lauraguel, Lespinassière, Leuc, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Massac, Miraval-Cabardès, Missègre, Montclar, Monthaut, Montjardin, Montjoi, Montréal,</p>

AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques :

- « Cabrières » ;
- « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle ») ;
- « Montpeyroux » ;
- « Quatourze » ;
- « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol ») ;
- « Saint-Drézéry » ;
- « Saint-Georges-d'Orques » ;
- « Saint-Saturnin » ;
- « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).

Moussan, Mouthoumet, Ouveillan, Palaja, Pomy, Pradelles-Cabardès, Preixan, Puilaurens, Puivert, Quillan, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, La Redorte, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Routier, Rouvenac, Saint-Benoît, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-le-Vieil, Saissac, Sallèles-d'Aude, Salza, Soulatge, Terroles, Valmigère, Véraza, Verzeille, Villarzel-Cabardès-du-Razès, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villesèquelande.

Département du Gard : Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aubais, Aujargues, Bernis, Boissières, Bouillargues, La Cadière-et-Cambo, Caissargues, La Calmette, Cannes-et-Clairan, Caveirac, Clarensac, Combas, Congénies, Dions, Domessargues, Fons, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Générac, Liouc, Marguerittes, Milhaud, Montpezat, Moulézan, Mus, Nages-et-Solorgues, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Quissac, Parignargues, Pompignan, Poulx, Rodilhan, Rogues, La Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Come-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint-Gilles, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Mamert-du-Gard, Sauve, Sumène, Vergèze, Villevieille.

Département de l'Hérault : Agde, Agonès, Les Aires, Alignan-du-Vent, Aumes, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Bédarieux, Bélarga, Bessan, Boisset, La Boissière, Boujan-sur-Libron, Bouzigues, Brenas, Brignac, Buzignargues, Campagnan, Candillargues, Canet, Capestang, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Celles, Cers, Clapiers, Clermont-l'Hérault, Colombiers, Corneilhan, Le Crès, Le Cros, Dio-et-Valquières, Fabrègues, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Fozières, Frontignan, Galargues, Ganges, Gigan, Gorniès, Grabels, La Grande-Motte, Hérépian, Jacou, Lacoste, Lansargues, Laroque, Lattes, Lavalette, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, Lodève, Loupian, Lunas, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Marsillargues, Mas-de-Londres, Maureilhan, Mireval, Mons, Montady, Montarnaud, Montaud, Montblanc, Montels, Montferrier-sur-Lez, Mourèze, Mudaison, Nébian, Nézignan-l'Evêque, Notre-Dame-de-Londres, Olargues, Pailhès,

	<p>Palavas-les-Flots, Pardailhan, Pérols, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Poilhes, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Pouzolles, Pouzols, Le Puech, Puilacher, Rieussec, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rouet, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Brès, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Thibéry, Salasc, Saussan, Saussines, Servian, Sète, Soumont, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, Tressan, Usclas-d'Hérault, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valergues, Valmascle, Valras-Plage, Vélioux, Vendargues, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuvevette, Villetelle, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort.</p> <p>Département des Pyrénées-Orientales : L'Albère, Alenya, Arles-sur-Tech, Baillestavy, Le Barcarès, Bompas, Boule-d'Amont, Calmeilles, Campoussy, Casefabre, Clara, Eus, Fenouillet, Glorianes, Los Masos, Molitg-les-Bains, Montbolo, Mosset, Le Perthus, Prunet-et-Belpuig, Rabouillet, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Marsal, Taurinya, Théza, Torreilles, Valmanya, Villelongue-de-la-Salanque, Vira.</p>
<p>Dénomination géographique « La Clape »</p>	<p>Pas de disposition particulière</p>
<p>Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »</p>	<p>Pas de disposition particulière</p>
<p>Dénomination géographique « Grés de Montpellier »</p>	<p>Pas de disposition particulière</p>
<p>Dénomination géographique « Pézenas »</p>	<p>Pas de disposition particulière</p>

Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	Pas de disposition particulière
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	Pas de disposition particulière

V. — Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination géographique pour la couleur considérée.

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR	ENCÉPAGEMENT
AOC « Languedoc » (vins blancs)	Cépages principaux : bouboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, tourbat B, vermentino B. Cépages accessoires : carignan blanc B, macabeu B, terret blanc B, viognier B.
AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques (vins rouges) : — « Cabrières », — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Quatourze », — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou «	Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N. Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache gris G, morrastel N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N.

<p>Coteaux de Vérargues »).</p>	
<p>AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques (vins rosés) :</p> <ul style="list-style-type: none"> – « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), – « Montpeyroux », – « Quatourze », – « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), – « Saint-Drézéry », – « Saint-Georges-d'Orques », – « Saint-Saturnin », – « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »). 	<p>Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N.</p> <p>Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan blanc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, morrastel N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, tourbat B, vermentino B, viognier B.</p>
<p>Dénomination géographique « Cabrières » (vins rosés)</p>	<p>Cépages principaux : cinsaut N, grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N.</p> <p>Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan blanc B, carignan N, clairette B, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, morrastel N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, tourbat B, vermentino B, viognier B</p>
<p>Dénomination géographique « La Clape »</p>	
<p>Vins rouges et rosés</p>	<p>Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N.</p> <p>Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.</p>
<p>Vins blancs</p>	<p>Cépages principaux : bourboulenc B, clairette blanche B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, vermentino B.</p> <p>Cépages accessoires : maccabeu B, terret</p>

	blanc B.
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N. Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, morrastel N.
Dénomination géographique « Pézenas »	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N. Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »	Piquepoul blanc B exclusivement.
Dénomination géographique « Pic Saint-Loup »	
Vins rouges	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N. Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, morrastel N.
Vins rosés	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N. Cépages accessoires : cinsaut N, counoise N, grenache gris G, morrastel N.
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N. Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, lledoner pelut N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR	RÈGLES DE PROPORTION
	Deux cépages principaux sont obligatoirement présents dans

<p>AOC « Languedoc » (vins blancs)</p>	<p>l'encépagement. La proportion du cépage piquepoul blanc B est inférieure ou égale à 50 %. La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement. La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
<p>AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques (vins rouges) :</p> <ul style="list-style-type: none"> — « Cabrières », — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Quatourze », — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »). 	<p>Deux cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement. La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement. La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement. La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement. La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément et à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
<p>AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques (vins rosés) :</p> <ul style="list-style-type: none"> — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Quatourze », 	<p>Deux cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement. La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou</p>

<ul style="list-style-type: none"> — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »). 	<p>séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément et à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
<p>Dénomination géographique « Cabrières » (vins rosés)</p>	<p>La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage cinsaut N est supérieure ou égale à 45 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément et à l'exception du cépage carignan N, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
<p>Dénomination géographique « La Clape »</p>	<p>Deux cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement.</p>
<p>Vins rouges</p>	<p>La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de</p>

	l'encépagement
Vins rosés	<p>La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p>
Vins blancs	<p>La proportion du cépage bourboulenc B est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B et grenache B est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.</p>
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	<p>Deux cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.</p> <p>La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N n'est pas présent dans l'encépagement.</p> <p>La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
	<p>La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou</p>

<p>Dénomination géographique « Pézenas »</p>	<p>égale à 75 % de l'encépagement. La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.</p>
<p>Dénomination géographique « Pic Saint-Loup »</p>	<p>Deux cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement.</p>
<p>Vins rouges</p>	<p>La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement de l'exploitation. La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement</p>
<p>Vins rosés</p>	<p>La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
	<p>La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement. La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est</p>

<p>Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »</p>	<p>supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement. La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement. La proportion du cépage lledoner pelut N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
--	---

VI. — Conduite du vignoble

1° Mode 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 2,50 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, 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'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'espacement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

Pour la dénomination géographique « Pic-Saint-Loup », les vignes présentent une densité minimale de 4 900 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,10 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

Sur les communes du département des Pyrénées-Orientales de Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres, les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,5 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

b) Règles de taille.

La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

RÈGLES GÉNÉRALES	
<p>Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 1 ou 2 coursons de rappel à 1 ou 2 yeux francs maximum. Pour le cépage grenache N, les pieds, sujets à coulure peuvent être taillés avec un long bois portant 5 yeux francs au maximum.</p>	
Cépages, localisation des vignes	Règles particulières

Sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :

Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Clairà, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, L'Ecluse, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pézilla-de-Conflent, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.

Pour les communes suivantes du département de l'Aude :

Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe, Roubia, Rustiques, Saint-Couat, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne,

Les cépages marsanne B et roussanne B peuvent être taillés en taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs

<p>Tourouzelle, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Ventenac-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois. Et pour les communes suivantes du département de l'Hérault :</p> <p>Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cesseroas, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.</p>	<p>maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.</p>
<p>Pour les communes suivantes du département de l'Aude :</p> <p>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-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Fabrezan, Félines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraissé-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, La Palme, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moux, Narbonne, Néviau, Ornaisons, Padern, Palairac, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, 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, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vigneveille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.</p>	<p>Les cépages marsanne B et roussanne B, peuvent être taillés en taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 rappelpportant un maximum de 2 yeux francs.
	<p>Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2</p>

<p>Dénominations géographiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> — « La Clape » — « Grés de Montpellier » — « Pic Saint-Loup » 	<p>yeux francs. Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs par pied, dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.</p>
<p>Dénominations géographiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> — « Pézenas », — « Picpoul de Pinet », — « Terrasses du Larzac » 	<p>Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Chaque courson, porte un maximum de 2 yeux francs.</p>

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 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, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

Les cépages marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, vermentino B, viognier B et le cépage syrah N, lorsqu'il est taillé en taille courte, sont obligatoirement palissés, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs.

Les parcelles de vignes taillées en taille Guyot simple sont obligatoirement palissées avec au minimum 1 fil porteur et 1 niveau de fils releveurs.

Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

<p>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CÉPAGES, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES</p>	<p>CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)</p>
<p>AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> — « Cabrières », — « La Clape » — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la 	

<p>Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Picpoul de Pinet », — « Quatourze », — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).</p>	
Cépages noirs et gris	9 000
Cépages blancs	11 000
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	8 500
Dénomination géographique « Pézenas »	8 500
Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	8 000
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	8 500

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CÉPAGES, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
<p>AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> — « Cabrières », — « La Clape » — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Picpoul de Pinet », — « Quatourze », — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de 	

Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).	
Cépages noirs et gris	6 500
Cépages blancs	8 000
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	6 500
Dénomination géographique « Pézenas »	6 500
Dénomination géographique « Pic-Saint- Loup »	6 500
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	6 500

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 :

Lors de la récolte, les grappes sur pied ne sont en contact avec aucun autre végétal que la vigne.

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.

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

Elle est transportée jusqu'au lieu de vinification le plus rapidement possible, au cours de la journée, afin de limiter tout risque d'oxydation.

2° Maturité du raisin :

a) Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CÉPAGES, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (grammes par	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
--	--	--

	litre de moût)	
AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques : – « Cabrières », – « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), – « Montpeyrroux », – « Quatourze », – « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), – « Saint-Drézéry », – « Saint-Georges-d'Orques », – « Saint-Saturnin », – « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).		
Cépages noirs et gris	198	11,5 % vol.
Cépages blancs	190	
Dénomination géographique « La Clape »		
Cépages noirs	198	11,5 % vol.
Cépages blancs	190	
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	202	12 % vol.
Dénomination géographique « Pézenas »	207	12,5 % vol.
Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »	190	11,5 % vol.
Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	198	11,5 % vol.

Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	202	12 % vol.
--	-----	-----------

b) 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques : — « Cabrières », — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Quatourze », — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).	
Vins rouges et rosés	50
Vins blancs	60
Dénomination géographique « La Clape »	
Vins rouges et rosés	50
Vins blancs	60
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	45
Dénomination géographique « Pézenas »	45

Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »	60
Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	50
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	45

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques : — « Cabrières », — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Quatourze », — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).	
Vins rouges et rosés	60
Vins blancs	70
Dénomination géographique « La Clape »	
Vins rouges et rosés	60
Vins blancs	70
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	54
Dénomination géographique « Pézenas »	54

Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »	70
Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	60
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	54

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la (Xe) année indiquée dans le tableau ci-dessous suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la (Xe moins une) année indiquée dans le tableau ci-dessous suivant celle au cours de laquelle le greffage en 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 et sous réserve du respect des dispositions ci-dessous relatives aux plantations en place et au greffage en place.

APPELLATION ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	ENTRÉE EN PRODUCTION DES JEUNES VIGNES		
	Vins rouges	Vins rosés	Vins blancs
AOC « Languedoc », complétée ou non par les dénominations géographiques : – « Cabrières », – « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), – « Montpeyroux », – « Quatourze », – « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), – « Saint-Drézéry », – « Saint-Georges-d'Orques », – « Saint-Saturnin », – « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).	2e année	2e année	2e année
Dénomination géographique « La Clape »	4e année	4e année	4e année
Dénomination géographique « Grés de			

Montpellier »			
Cépage carignan N	8e année		
Autres cépages	5e année		
Dénomination géographique « Pézenas »	6e année		
Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »			2e année
Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	6e année	3e année	
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	4e année		

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.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
AOC « Languedoc » (vins blancs)	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux. Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage
AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations	Les vins proviennent de l'assemblage de

<p>géographiques (vins rouges) :</p> <ul style="list-style-type: none"> — « Cabrières », — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Quatourze », — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »). 	<p>raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal.</p> <p>La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage.</p> <p>La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.</p> <p>Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.</p>
<p>AOC « Languedoc », complétée ou non par les dénominations géographiques (vins rosés) :</p> <ul style="list-style-type: none"> — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Quatourze », — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »). 	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de 2 cépages, dont un cépage principal.</p> <p>La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage.</p> <p>La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.</p> <p>Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.</p>
<p>Dénomination géographique « Cabrières » (vins rosés)</p>	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de 2 cépages.</p> <p>La proportion du cépage cinsaut N est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage.</p> <p>La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.</p> <p>La proportion des cépages accessoires, à</p>

	<p>l'exception du cépage carignan N, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.</p>
<p>Dénomination géographique « La Clape »</p>	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux. La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage. Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.</p>
<p>Dénomination géographique « Grés de Montpellier »</p>	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont au moins un cépage principal. Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage. Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.</p>
<p>Dénomination géographique « Pézenas »</p>	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont au moins un cépage principal. Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage. Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.</p>
<p>Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup » :</p>	
<p>Vins rouges</p>	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux. Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage. la proportion des cépages counoise N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage. Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.</p>
	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de</p>

<p>Vins rosés</p>	<p>raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux. Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage. La proportion des cépages accessoires, à l'exception du cépage cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage. Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.</p>
<p>Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »</p>	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages, dont au moins un cépage principal. Si les vins proviennent d'un assemblage de 2 cépages, alors la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage. Si les vins proviennent d'un assemblage d'au moins 3 cépages, alors la présence d'au moins 2 cépages principaux est obligatoire. La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage. Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.</p>

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

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

<p>APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS</p>	<p>TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)</p>
<p>AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> — « Cabrières », — « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), — « Montpeyroux », — « Quatourze », — « Saint-Christol » (ou « Coteaux de 	

<p>Saint-Christol »), — « Saint-Drézéry », — « Saint-Georges-d'Orques », — « Saint-Saturnin », — « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).</p>	
Vins blancs et rosés	4
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
AOC « Languedoc » : vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	2
Dénomination géographique « La Clape »	
Vins rouges	3
Vins blancs et rosés	4
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.	3
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.	4
Dénomination géographique « Pézenas »	3
Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »	4

Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	
Vins rosés	4
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	3

Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

Plusieurs foulages ou pompages successifs de la vendange sont interdits.

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

f) Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage des marcs, d'érafloirs centrifuges verticaux, d'égouttoirs à vis de moins de 750 mm de diamètre et de pressoirs continus est interdit.

Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Pic-Saint-Loup », « Pézenas » et « Terrasses du Larzac », toute technique de thermotraitement de la vendange (thermovinification, thermo-détente, flash-détente, thermo-flash...) est interdite.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

h) Entretien global du chai.

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au :

APPELLATION ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	DURÉE MINIMALE D'ÉLEVAGE
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	15 mai de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique « Pézenas »	15 août de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	15 mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique « Terrasses	15 août de l'année suivant

du Larzac »	celle de la récolte.
-------------	----------------------

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 et, dans ce dernier cas, dans un maximum d'un mois suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR ET TYPE DES VINS	DATES
<p>AOC « Languedoc », complétée ou non par les dénominations géographiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> – « Cabrières », – « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), – « Montpeyroux », – « Quatourze », – « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), – « Saint-Drézéry », – « Saint-Georges-d'Orques », – « Saint-Saturnin », – « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »). 	<p>Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural</p>
<p>AOC « Languedoc » : vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur »</p>	<p>Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural</p>
<p>Dénomination géographique « La Clape »</p>	<p>Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural</p>
<p>Dénomination géographique « Grés de Montpellier »</p>	<p>A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte</p>

Dénomination géographique « Pézenas »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR ET TYPE DES VINS	DATES
AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques : – « Cabrières », – « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle »), – « Montpeyrroux », – « Quatourze », – « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol »), – « Saint-Drézéry », – « Saint-Georges-d'Orques », – « Saint-Saturnin », – « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).	

Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte
AOC « Languedoc » : vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur »	Le 38e jour précédant le 3e jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.
Dénomination géographique « La Clape »	
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Grés de Montpellier »	1er décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Pézenas »	1er décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »	15 novembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »	1er décembre de l'année de la récolte

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérateurs connus, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, comme procédant à l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Terrasses du Larzac » sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique et à l'aire de proximité immédiate peuvent continuer à élever des vins susceptibles de bénéficier de cette dénomination géographique jusqu'à la récolte 2019 incluse.

La liste des opérateurs est annexée au présent cahier des charges.

2° Aire de proximité immédiate :

A titre transitoire, l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour les dénominations géographiques visées ci-après est constituée par le territoire des communes suivantes :

<p>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES</p>	<p>AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE</p>
<p>Dénomination géographique « La Clape »</p>	<p>Jusqu'à la récolte 2019 incluse, pour la vinification et l'élaboration des vins : Coursan et Gruissan (département de l'Aude).</p>
<p>Dénomination géographique « Grés de Montpellier »</p>	<p>Jusqu'à la récolte 2019 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Dans le département du Gard : Aigues-Mortes, Aimargues, Aspères, Aubais, Carnas, Gallargues-le-Montueux, Junas, Sommières.</p>
	<p>Dans le département de l'Hérault : Aniane, Argelliers, Aumes, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bélarga, La Boissière, Bouzigues, Campagnan, Candillargues, Castelnau-de-Guers, Cazouls-d'Hérault, Clapiers, Le Crès, Fabrègues, Fontanès, Gigean, Grabels, La Grande-Motte, Jacou, Lagamas, Lansargues, Lattes, Lézignan-la-Cèbe, Loupian, Marsillargues, Les Matelles, Mèze, Mireval, Montarnaud, Montferrier-sur-Lez, Mudaison, Murles, Palavas-les-Flots, Paulhan, Pérols, Pézenas, Pinet, Pomérols, Popiac, Le Pouget, Pouzols, Puilacher, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Brès, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Paul-et-Valmalle, Saussan, Sète, Teyran, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Vacquières, Valergues, Vendargues, Vic-la-Gardiole</p>
	<p>Jusqu'à la récolte 2019 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Alignan-du-Vent, Aumes, Bélarga, Cabrières, Campagnan,</p>

<p>Dénomination géographique « Pézenas »</p>	<p>Canet, Castelnaud-de-Guers, Cazouls-d'Hérault, Fos, Florensac, Laurens, Lézignan-la-Cèbe, Magalas, Margon, Montagnac, Nébian, Nézignan-l'Évêque, Pézènes-les-Mines, Pouzolles, Roquessels, Saint-Pargoire, Saint-Thibéry, Tourbes, Tressan, Usclas-d'Hérault, Valmascle, Villeneuve (département de l'Hérault)</p>
<p>Dénomination géographique « Picpoul de Pinet »</p>	<p>Jusqu'à la récolte 2019 incluse, pour la vinification et l'élaboration des vins : Agde et Marseillan (département de l'Hérault)</p>
<p>Dénomination géographique « Pic Saint-Loup »</p>	<p>Jusqu'à la récolte 2019 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Dans le département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Carnas. Dans le département de l'Hérault : Assas, Montferrier-sur-Lez, Saint-Drézéry, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Martin-de-Londres, Teyran, Vacquières. Jusqu'à la récolte 2010 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Grabels (département de l'Hérault)</p>
<p>Dénomination géographique « Terrasses du Larzac »</p>	<p>Jusqu'à la récolte 2019 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Lodève, Montferrier-sur-Lez, Nébian, Servian, La Vacquerie (département de l'Hérault). Pour la récolte 2009, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Montpellier (département de l'Hérault).</p>

3° Encépagement :

a) Les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et les vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques :

- « Cabrières » ;
- « La Méjanelle » (ou « Coteaux de la Méjanelle ») ;
- « Montpeyroux » ;
- « Quatourze » ;
- « Saint-Christol » (ou « Coteaux de Saint-Christol ») ;
- « Saint-Drézéry » ;
- « Saint-Georges-d'Orques » ;
- « Saint-Saturnin » ;
- « Vérargues » (ou « Coteaux de Vérargues »).

Peuvent être issus du cépage ugni blanc B au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place avant le 18 février 1998 et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

b) Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Clape » peuvent être issus des cépages carignan blanc B et ugni blanc B, au titre de cépages accessoires, pour les parcelles de vigne en place avant le 18 mai 1998 et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

4° Dispositions relatives à la densité, écartement entre rangs et surface par pied :

--	--

<p align="center">COMMUNES, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE</p>	<p align="center">DISPOSITIONS</p>
<p>Département des Pyrénées-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Clairà, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, L'Ecluse, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pézilla-de-Conflent, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach,</p>	<p>a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</p> <p>b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la surface par pied est comprise entre 2,50 mètres carrés et 3 mètres carrés 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</p> <p>c) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation</p>

<p>Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier. Département de l'Aude : Cascastel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-des-Corbières.</p>	<p>du présent cahier des charges dont la densité est inférieure à 3 300 pieds par hectare et/ou dont l'écartement entre rang est supérieur à 2,50 mètres et/ou la surface par pied est supérieure à 3 mètres carrés, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.</p>
<p>Département de l'Aude : Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves,</p>	<p>a) Les parcelles de vigne en place avant le 1er septembre 2001 dont la densité est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation</p>

Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueille, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Fabrezan, Félines-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, Mayronnes, 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-des-Corbières, 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, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vignevieille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

du présent cahier des charges dont la surface par pied est comprise entre 2,50 mètres carrés et 3 mètres carrés 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

c) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, dont la densité est inférieure à 3 300 pieds par hectare et/ou dont l'écartement entre rang est supérieur à 2,50 mètres et/ou la surface par pied est supérieure à 3 mètres carrés continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

a) Les parcelles de

Département de l'Aude : Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnaud-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe, Roubia, Rustiques, Saint-Couat, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Ventenac-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois.

Département de l'Hérault : Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cessero, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.

vigne en place avant le 1er septembre 2003 dont la densité est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la surface par pied est comprise entre 2,50 mètres carrés et 3 mètres carrés 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

c) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est inférieure à 3 300 pieds par hectare et/ou dont

	<p>l'écartement entre rang est supérieur à 2,50 mètres et/ou la surface par pied est supérieure à 3 mètres carrés continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.</p>
<p>Département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Armissan, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espérazza, Fa, Festes-et-Saint-André, Fleury-d'Aude, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Les Ilhes, Ladern-sur-Lauquet, Lastours, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Montolieu, Moussoulens, Narbonne, Pauligne, Peyrolles, Pezens, Pennautier, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Eulalie, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, Salles-d'Aude, La Serpent, Serres, Turreilles, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villar-Saint-Anselme, Villardonnel, Villebazy,</p>	<p>a) Les parcelles de vigne en place avant le 22 août 1990 dont la densité est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la surface par pied est comprise entre 2,50 mètres carrés et 3 mètres carrés</p>

<p>Villedubert, Villegailhenc, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Vinassan.</p>	<p>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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</p>
<p>Département du Gard : Aspères, Brouzet-lès-Quissac, Calvisson, Carnas, Corconne, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat, Nîmes, Saint-Clément, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq.</p> <p>Département de l'Hérault : Adissan, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Autignac, Babeau-Bouldoux, Beaulieu, Berlou, Béziers, Le Bosc, Boisseron, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagne, Castelnaud-de-Guers, Castelnaud-le-Lez, Castries, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussinijouls, Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Ceyras, Claret, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Cruzy, Faugères, Ferrières-Poussarou, Florensac, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Gabian, Garrigues, Gignac, Guzargues, Jonquières, Juvignac, Lagamas, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavérune, Lieuran-Cabrières, Lunel, Lunel-Viel, Les Matelles, Mauguio, Mérifons, Mèze, Montagnac, Montesquieu, Montbazin, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Neffiès, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézenas, Pierrerue, Pignan, Pinet, Plaissan, Pomerols, Pujols, Poussan, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Puéchabon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-</p>	

<p>Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Chinian, Saint-Christol, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Drézéry, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Nazaire-d'Aude-de-Ladarez, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Saturargues, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Soubès, Sussargues, Le Triadou, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Vendémian, Vendres, Vérargues, Vieussan, Villeneuve-lès-Maguelonne, Villeveyrac, Villespassans</p> <p>Département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure, Port-Vendres.c) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est inférieure à 3 300 pieds par hectare et/ou dont l'écartement entre rang est supérieur à 2,50 mètres et/ou la surface par pied est supérieure à 3 mètres carrés continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.</p>	
<p>Département de l'Aude : Alzonne, Aragon, Conques-sur-Orbiel, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Les Ilhes, Lastours, Montolieu, Moussoulens, Pennautier, Pezens, Sainte-Eulalie, Ventenac-Cabardès, Villanière,</p>	<p>Les parcelles de vigne en place avant le 12 février 1999 dont la densité est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rang est supérieur à 2,50 mètres et inférieur à 3 mètres continuent à bénéficier, pour leur</p>

<p>Villardonnell, Villedubert, Villegailhenc, Villemoustaussou.</p>	<p>récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges</p>
<p>Département de l'Aude : Aigues-Vives, Albas, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Boutenac, Cabrespine, Cascastel-des-Corbières, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Castelnaud-d'Aude, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Pyerepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Fleury-d'Aude, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraissé-des-Corbières, Ginestas, Gruissan, Homps, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Laure-Minervois, Leucate, Lézignan-Corbières, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Mayronnes, Maisons, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moux, Narbonne, Néviau, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paraza, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-en-Val, Puichéric, Quintillan, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Sainte-Valière, Salles-</p>	<p>Les parcelles de vigne en place avant le 23 septembre 2003, dont la densité est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rang est supérieur à 2,50 mètres et inférieur à 3 mètres, 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</p>

<p>d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Treilles, Tuchan, Ventenac-Minervois, Vignevieille, Villalier, Villar-en-Val, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-des-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls, Vinassan.</p>	
<p>Département du Gard : Aspères, Brouzet-lès-Quissac, Calvisson, Carnas, Corconne, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat, Nîmes, Saint-Clément, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq.</p>	
<p>Département de l'Hérault : Adissan, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Beaufort, Beaulieu, Berlou, Béziers, Le Bosc, Boisseron, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagne, Cassagnoles, Castelnau de Guers, Castelnau-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussinijouls, Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cessero, Ceyras, Claret, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Cruzy, Faugères, Félines-Minervois, Ferrières-Poussarou, Florensac, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Gabian, Garrigues, Gignac, Guzargues, Jonquières, Juvignac, Lagamas, La Livinière, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavérune, Lieuran-Cabrières, Lunel, Lunel-Viel, Les Matelles, Mauguio, Mérifons, Mèze, Minerve, Montagnac, Montesquieu, Montbazin, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Neffiès, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olonzac, Oupia, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézenas, Pierrerrue, Pignan, Pinet, Plaisan, Pomerols, Poujols, Poussan, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Puéchabon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-</p>	

de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Chinian, Saint-Christol, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Drézéry, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Saturargues, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Siran, Soubès, Sussargues, Le Triadou, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Vendémian, Vendres, Vérargues, Viéussan, Villeneuve-lès-Maguelonne, Villeveyrac, Villespassans.

Département des Pyrénées-Orientales : Amélieles-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-sur-Mer, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pene, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Clairà, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-

<p>Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.</p>	
<p>Département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Antugnac, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espérasa, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, La Serpent, Serres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy et Villelongue-d'Aude.</p>	<p>Les parcelles de vigne en place avant le 23 juin 2004, dont la densité est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres et inférieur à 3 mètres, 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges</p>
<p>La production des parcelles plantées après la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité minimum de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant avant la récolte 2019.</p>	

<p>La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, 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.</p>	
<p>Dénomination géographique « Pic-Saint-Loup »</p>	<p>a) Les parcelles de vigne en place, plantées en cépages noirs, avant la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 900 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rangs est compris entre 2,50 mètres et 3 mètres 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</p> <p>b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, dont la densité est inférieure à 3 300 pieds par hectare et/ou dont l'écartement entre</p>

rangs est supérieur à 2,50 mètres et/ou la surface par pied est supérieure à 3 mètres carrés, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

5° Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la hauteur du fil porteur est supérieure à 0,70 mètre au-dessus du sol continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, plantées en cépages marsanne B, piquepoul B, roussanne B, vermentino B, viognier B et en cépage syrah N lorsqu'il est conduit en cordon de Royat, dont le palissage ne comporte pas au minimum un niveau de fils releveurs, continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

c) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, plantées en cépage syrah N et non palissées, continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2013 incluse, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

6° Assemblage des cépages :

A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2015 incluse, dans les assemblages destinés aux vins rouges et rosés pour l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » complétée ou non par une dénomination géographique, à l'exception de la dénomination géographique « Cabrières », 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 « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques « Cabrières », « Coteaux de la Méjanelle » ou « Méjanelle », « Coteaux de Saint-Christol » ou « Saint-Christol », « Coteaux de Vérargues » ou « Vérargues », « Montpeyroux », « Quatourze », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Grés de Montpellier », « La Clape », « Pézenas », « Picpoul de Pinet », « Pic Saint-Loup », « Terrasses du Larzac », et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine contrôlée, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, 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, complétée le cas échéant par les dénominations géographiques.

2° Dispositions particulières :

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques « Cabrières », « Coteaux de la Méjanelle » ou « Méjanelle », « Coteaux de Saint-Christol » ou « Saint-Christol », « Coteaux de Vérargues » ou « Vérargues », « Montpeyroux », « Quatourze », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Grés de Montpellier », « La Clape », « Pézenas », « Picpoul de Pinet », « Pic Saint-Loup », « Terrasses du Larzac », sur les communes de l'aire géographique de

l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » telle que définie avant le 3 mai 2007, peuvent être, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » jusqu'au 3 mai 2012.

b) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

a) Chaque opérateur déclare avant le 1er 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, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er 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 ou les écartements sur le rang et entre rangs et l'identification des parcelles susceptibles d'être irriguées.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 644-22 du code rural. 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.

b) La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Cabardès », « Clairette du Languedoc », « Collioure », « Corbières », « Corbières-Boutenac », « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages », « Faugères », « Fitou », « Limoux », « Minervois », « Minervois La Livinière », « Saint-Chinian » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Languedoc », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours avant la première sortie de produits du chai de vinification ou le premier conditionnement.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur », la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins huit jours ouvrés avant la première expédition ou le premier conditionnement.

La déclaration de revendication peut être partielle, par couleur.

Elle indique notamment :

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

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

3. Déclaration préalable des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retiraison.

4. 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.

5. 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.

6. Déclaration de renoncement :

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Languedoc » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement.

7. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

8. Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion sur la déclaration préalable d'affectation parcellaire :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, l'année de la mise en place de celui-ci ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat.

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	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) Contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, densité, distance interrangs, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires...)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) Contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement et lieu de vinification	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B.1. Conduite du vignoble	
Taille	<p>Contrôle documentaire des dérogations préalables relatives à la taille</p> <p>Contrôle sur le terrain du nombre d'yeux par souche et contrôle du mode de taille</p>
Charge maximale moyenne à la parcelle	<p>Contrôle sur le terrain</p> <p>Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet</p>
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	<p>Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain</p>
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	<p>Contrôle documentaire et contrôle sur site</p>
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	<p>Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain</p>
Manquants	<p>Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain</p>
Rendement autorisé	<p>Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)</p>
	<p>Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance)</p>

Déclaration de revendication	avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Normes analytiques – Contrôle documentaire et/ou analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur, pour les vins ayant fait l'objet d'un repli	Normes analytiques – Contrôle documentaire et/ou analytique de tous les lots
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur, pour les vins ayant fait l'objet d'un repli	Examen organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

A N N E X E I

LISTE DES OPÉRATEURS CONNUS AVANT LA DATE D'HOMOLOGATION DU PRÉSENT CAHIER DES CHARGES, COMME PROCÉDANT À L'ÉLEVAGE DES VINS SUSCEPTIBLES DE BÉNÉFICIER DE LA DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE « TERRASSES DU LARZAC » SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

OPÉRATEUR	CP	COMMUNE	N° EVV
SARL Domaine Paul MAS	34530	MONTAGNAC	42296516000027
SPH Gérard BERTRAND	11100	NARBONNE	38233895200015

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MINERVOIS »
Chapitre Ier
I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois », initialement reconnue par le décret du 15 février 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 « Minervois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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 assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Aude

Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnaud-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois.

Département de l'Hérault

Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cesseroas, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.

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 de la séance du comité national compétent du 20 septembre 1984.

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'Aude

Barbaira, Berriac, Canet, Capendu, Carcassonne, Castans, Citou, Conques-sur-Orbiel, Douzens, Escalles, Floure, Fontiès-d'Aude, Fournes-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lastours, Lespinassière, Lézignan-Corbières, Marcorignan, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Moux, Ouveillan, Pradelles-Cabardès, Raissac, Saint-Marcel-d'Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Villanière, Villardonnel, Villedubert, Villemoustaussou.

Département de l'Hérault

Assignan, Cruzy, Ferrals-les-Montagnes, Villespassans.

V. — Encépagement

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

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT

Vins rouges	<p>Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N.</p> <p>Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N</p>
Vins rosés	<p>Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N.</p> <p>Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, maccabeu B, marsanne B, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, vermentino B</p>
Vins blancs	<p>Cépages principaux : bourboulenc B, grenache blanc B, maccabeu B, marsanne B, roussanne B, vermentino B</p> <p>Cépages accessoires : clairette B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, terret blanc B</p>

2° Règles de proportion à l'exploitation :

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	<p>La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N et terret noir N ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Vins rosés	<p>La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N, et terret noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p> <p>La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p>
Vins blancs	<p>La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement,</p> <p>La proportion du cépage muscat à petits grains B est inférieure ou égale à 10 %.</p>

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est effectuée avant le stade E, 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages marsanne B, roussanne B et syrah N 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 un maximum de 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs chacun.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

L'ensemble de ces règles ne s'appliquent qu'à partir du 30 juin de chaque année.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 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 des parcelles irriguées est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 30 %.

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 :

Pas de disposition particulière.

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.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	192	12 % vol.
Vins rouges et vins rosés	202	12 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis.
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 48 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

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 deuxième 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 première 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.

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.

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage. Un seul de ces cépages ne peut représenter plus de 80 %.</p>
Vins rosés	<p>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal.</p> <p>La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.</p> <p>La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 %.</p> <p>La proportion des cépages blancs, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 %.</p>
	<p>La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage.</p>

Vins blancs	La proportion du cépage muscat à petits grains blancs B est inférieure ou égale à 10 %.
-------------	---

c) 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.

d) Normes analytiques.

Les 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) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

f) Matériel interdit :

L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux centrifuges est interdit.

Les presseurs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente.

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 types 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 et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur 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.

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	1er décembre de l'année de la récolte

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Aire de proximité immédiate :

Les opérateurs connus comme vinifiant et élaborant, à la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire de proximité immédiate peuvent continuer à vinifier et élaborer des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2019 incluse.

La liste de ces exploitations est jointe en annexe.

2° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vignes plantées avant le 31 août 2003 et présentant une densité de plantation comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vignes plantées avant le 31 août 2003 et présentant une densité de plantation inférieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent décret et présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,8 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générale :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Minervois » 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 préalable d'affectation parcellaire :

a) Chaque opérateur déclare avant le 31 août de la deuxième année qui précède la première déclaration de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

L'opérateur dispose de ce délai pour mettre en conformité ses parcelles avec les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

La déclaration précise :

— l'identité de l'opérateur ;

— le numéro EVV ou SIRET ;

— la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;

— pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 % ou à 30 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 644-22 du code rural. Pour les récoltes 2010 et 2011, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er janvier 2010.

b) Les parcelles ayant fait l'objet d'une renonciation à produire ou non revendiquées dans l'appellation d'origine contrôlée pour deux récoltes successives, sans justification dûment motivée par un accident climatique, doivent faire l'objet d'une nouvelle déclaration préalable d'affectation parcellaire selon les

modalités visées au a ci-dessus.

c) La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois » 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 contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de l'année suivant celle de la récolte et au minimum 10 jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.

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 des transactions et des retraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné, le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les quinze jours (ouverts) suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retraison.

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 (ouverts) après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sur au moins six mois 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 ouverts 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 d'origine contrôlée plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé sept jours ouverts 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 sept jours ouverts après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être 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, notamment pour les vignes présentant une densité inférieure à 3300 pieds par hectare.

2. Plan de cave :

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

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	

A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (déclaration préalable d'affectation parcellaire) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain (déclaration préalable d'affectation parcellaire)
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille et densité	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et contrôle du mode de taille et de la densité
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
Entretien général	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Documentaire et sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement,	

stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Documentaire et sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Documentaire et sur le terrain
Manquants	Documentaire (déclaration préalable d'affectation parcellaire, tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (normes analytiques)	Documentaire et/ou analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

A N N E X E 1

LISTE DES OPÉRATEURS VINIFIANT ET ÉLABORANT DES VINS SUSCEPTIBLES DE BÉNÉFICIER DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET À L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

OPÉRATEUR	CP	COMMUNE	N° EVV
M. Jean-Louis Alaux, Château Le Bouchat Alaux	11600	SALSIGNE	1137201220

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MINERVOIS-LA LIVINIÈRE »

Chapitre Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière », initialement reconnue par le décret du 12 février 1999, 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 « Minervois-La Livinière » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

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

Département de l'Aude

Azille.

Département de l'Hérault

Azillanet, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Siran.

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 de la séance du comité national compétent du 27 mai 1998.

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

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 %.

La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %.

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 2,50 mètres.

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

b) Règles de taille.

La taille est effectuée avant le stade E, 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs chacun.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

Cette règle ne s'applique qu'à partir du 30 juin de chaque année.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 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 des parcelles irriguées est fixée à 6 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds morts ou manquants visé à l'article D. 644-23 du code rural est fixé à 20 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 30 %.

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 :

Pas de disposition particulière

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.

Pas de disposition particulière.

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 212 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Pas de disposition particulière.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° Rendement de base :

Le rendement visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 45 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 54 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 quatrième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place 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.

4° 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 proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage.

La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

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

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 3 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % vol. ;

– inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 % vol.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

Pas de disposition particulière.

f) Matériel interdit.

L'emploi de la thermovinification, de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux, d'égouttoirs à vis et des pressoirs continus est interdit.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 octobre de l'année suivant celle de la récolte.

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 et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur dispose d'un local adapté pour le stockage des produits conditionnés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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 16 octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien à l'origine

XI. - Mesures transitoires

1° Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérateurs vinifiant et élaborant avant la récolte 2004 des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2019 incluse.

La liste des opérateurs est annexée au présent cahier des charges.

2° Mode de conduite :

Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation contrôlée « Minervois-La Livinière » 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 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 préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare avant le 1er 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 1er février de l'année 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 plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 % ou à 30 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 644-22 du code rural.

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 contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de la deuxième année suivant celle de la récolte et au minimum dix jours avant toute transaction ou tout conditionnement.

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.

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné, le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours ouvrés avant la retiraison.

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.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national :

Tout opérateur souhaitant 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 auprès de 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 sept jours ouvrés après ce déclassement.

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 (déclaration préalable d'affectation parcellaire) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire (déclaration préalable d'affectation parcellaire) et sur le terrain
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Documentaire
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle
B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Documentaire et contrôle sur le terrain
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Matériels interdits	Documentaire et visite sur site

B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (déclaration préalable d'affectation parcellaire, tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle de la déclaration de récolte, de production...)
Déclaration de revendication	Documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés	Documentaire et examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins conditionnés	Documentaire et examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et sur site

A N N E X E 1

LISTE DES OPÉRATEURS VINIFIANT AVANT LA RÉCOLTE 2004 DES VINS DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE SUR DES COMMUNES N'APPARTENANT PAS À L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

OPÉRATEUR	COMMUNE DE VINIFICATION
EARL VENES – Domaine de la Mignarde	PEPIEUX (département de l'Aude)
Les Coteaux du Minervois	PEPIEUX (département de l'Aude)

SCEA BORIE BLANCHE, M. de
Lorgeril Nicolas

PEYRIAC-MINERVOIS (département
de l'Aude)

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

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes », initialement reconnue par le décret du 19 mai 1972, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques, indications
des méthodes de production et mentions complémentaires

1° Le nom de l'appellation est suivi obligatoirement des indications « ambré », « tuilé » ou « grenat », conformément aux conditions fixées pour ces méthodes de production dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins élaborés selon les méthodes de production désignées sous les indications « ambré » et « tuilé » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « Rancio » pour les vins, élaborés selon les méthodes de production désignées sous les indications « ambré » et « tuilé », susceptibles de bénéficier ou non de la mention « hors d'âge », et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » est réservée aux vins doux naturels rouges et blancs, uniquement élaborés selon les méthodes de production désignées sous les indications « ambré », « tuilé » ou « grenat ».

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins, et pour les seuls vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat » le conditionnement, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département des Pyrénées-Orientales

Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Céret, Claira, Les Cluses, Corbère, Corbère-les-Cabanès, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Félicien-d'Amont, Saint-Félicien-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

Département de l'Aude

Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.

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 de la séance du comité national compétent du 10 mai 1973.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé 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, l'élaboration, l'élevage des vins, et pour les seuls vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat » le conditionnement, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département des Pyrénées-Orientales

Alénya, Ansignan, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillet, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Théza, Tarerach, Torreilles, Trévilach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

Département de l'Aude

Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins élaborés selon les méthodes de production désignées sous les indications « ambré » et « tuilé » sont issus des cépages suivants :

Cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon).

Cépages accessoires : muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).

b) Les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat » sont issus exclusivement du cépage grenache N.

c) Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

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 2,50 mètres.

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

Toutefois, 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'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 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La conduite en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N, peuvent faire l'objet d'une pré-taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions ci-dessus relatives à la taille courte.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol.

Pour les cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B, le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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 :

Pas de dispositions particulières.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

La date de début des vendanges est fixée selon les [dispositions de l'article D. 644-24 du code rural](#), pour le cépage muscat à petits grains blancs B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des zones suivantes :

Zone 1 :

Département des Pyrénées-Orientales

Baho, Baixas, Cabestany, Calce, Canet-en-Roussillon, Cases-de-Pène, Claira, Corneilla-la-Rivière, Espira-de-l'Agly, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Rivesaltes, Saleilles, Salses-le-Château, Saint-Estève, Saint-Hippolyte, Saint-Nazaire, Villeneuve-la-Rivière.

Département de l'Aude

Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Treilles.

Zone 2 :

Département des Pyrénées-Orientales

Argelès-sur-Mer, Bages, Banyuls-dels-Aspres, Le Boulou, Brouilla, Canohès, Castelnou, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Elne, Estagel, Fourques, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lluïa, Maury, Millas, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Rasiguères, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Jean-Lasseille, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villemolaque, Villelongue-dels-Monts, Villeneuve-de-la-Raho, Vingrau.

Département de l'Aude

Paziols, Tuchan.

Zone 3 :

Département des Pyrénées-Orientales

Bélesta, Caixas, Camélas, Cassagnes, Céret, Ille-sur-Têt, Les Cluses, Lesquerde, Llauro, Montauriol, Maureillas-las-Illas, Reynès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Paul-de-Fenouillet, Tordères, Vivès.

Département de l'Aude

Cascastel, Villeneuve-les-Corbières.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production à la parcelle est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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 complémentaire.

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 élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « ambré » sont issus d'un ou plusieurs des cépages principaux. La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.

Les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « tuilé » sont issus d'un ou plusieurs des cépages principaux, dont obligatoirement le cépage grenache N. La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation présentent :

– un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % ;

– un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ;

– une richesse minimale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 45 grammes par litre.

Les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « ambré » présentent, à l'issue de la période d'élevage et au stade du conditionnement, une intensité colorante (DO 420 + DO 520) inférieure ou égale à 2,50.

Les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « tuilé » présentent, à l'issue de la période d'élevage et au stade du conditionnement, une intensité colorante (DO 420 + DO 520) supérieure ou égale à 2,80.

Les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat » présentent, à l'issue de la période d'élevage et au stade du conditionnement, une intensité colorante (DO 420 + DO 520) supérieure ou égale à 4.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

Toute opération d'enrichissement, spécialement toute opération de chaptalisation, concentration ou congélation, est interdite. Le mutage et les compléments de mutage, dans les conditions visées ci-après, sont autorisés.

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie.

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

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 :

a) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) Les vins élaborés selon les méthodes de production désignées sous les indications « ambré » ou « tuilé » font l'objet d'un élevage minimum, en milieu oxydatif, jusqu'au 1er mars de la troisième année qui suit celle de la récolte.

c) Les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat » font l'objet d'un élevage minimum, en milieu réducteur, jusqu'au 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont trois mois minimum en bouteille.

d) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er septembre de la cinquième année qui suit celle de la récolte.

e) La mention « Rancio » est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat » sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur vinifiant ces vins.

Le conditionnement est réalisé au plus tard le 1er mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

b) 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, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.
 5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le :

APPELLATION ET MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC « Rivesaltes » suivie de l'indication « ambré » ou « tuilé »	1er mars de la troisième année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage
AOC « Rivesaltes » suivie de l'indication « grenat »	1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage
AOC « Rivesaltes » suivie de l'indication « ambré » ou « tuilé » et complétée de la mention « hors d'âge »	1er septembre de la cinquième année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage

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 :

APPELLATION ET MENTION COMPLÉMENTAIRE	DATE
AOC « Rivesaltes » suivie de l'indication « ambré » ou « tuilé »	15 février de la troisième année qui suit celle de la récolte
AOC « Rivesaltes » suivie de l'indication « grenat »	15 août de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Rivesaltes » suivie de l'indication « ambré » ou « tuilé » et complétée de la mention « hors d'âge »	15 août de la cinquième année qui suit celle de la récolte

X. — Lien à l'origine

XI. — Mesures transitoires

1° Encépagement :

La production des parcelles plantées avant le 1er août 2002 avec les cépages carignan N et syrah N continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la proportion de ces cépages soit inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement au sein desdites parcelles.

2° Mode de conduite :

a) La production des parcelles (conduites avec un mode de conduite autre que le gobelet) plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges à une densité inférieure 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,50 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation

d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) La production des parcelles plantées, après la date d'homologation du présent cahier des charges avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare, peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

— la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant ;
— la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date d'homologation du présent cahier des charges, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes taillées en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

3° Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage :

La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus à vis hélicoïdale s'applique à compter de la récolte 2010.

4° Elevage, circulation des produits et mise en marché à destination du consommateur :

Les dispositions relatives à la période d'élevage, à la date de mise en circulation des produits et à la date de mise en marché à destination du consommateur, pour les vins élaborés selon les méthodes de production désignées sous les indications « ambré » ou « tuilé », s'appliquent à compter de la récolte 2007.

XII. — Règles de présentation et d'étiquetage

1° Dispositions générales :

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée » en caractères très apparents.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne seront pas inférieures à la moitié des caractères de toute autre indication y figurant.

c) Les termes « vin doux naturel » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

2° Dispositions particulières :

a) Les indications relatives aux méthodes de production dites « ambré », « tuilé » et « grenat » doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette ainsi que dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures avec le même graphisme et les mêmes dimensions que le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes ».

b) Les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er février qui précède la récolte.

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

Cette déclaration précise :

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

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard soixante jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.

Pour les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat », la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 février de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

La déclaration de revendication 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

3. 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 au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

4. 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 d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

5. Déclaration de conditionnement pour les vins élaborés selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat » :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin élaboré selon la méthode de production désignée sous l'indication « grenat » doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de trois jours ouvrés avant le début de l'opération.

Ce document complété des informations exigées au point 2° du présent chapitre vaut déclaration de revendication.

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 au moins avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de déclassement :

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

8. 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 deuxième 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 1er novembre qui précède la taille de « transformation ».

9. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

II. — Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis du contenant lors du mutage.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

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

3. Plan de cave :

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

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 (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Etat cultural de la vigne	Visite sur le terrain
B.2. Production à la parcelle	
Rendement maximum de production par parcelle	Visite sur le terrain

B.3. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements chez les opérateurs
B.4. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Vérification documentaire
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.5. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
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
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Vérification documentaire et/ou analytique

<p>Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur</p>	<p>Examen organoleptique</p>
<p>Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national</p>	<p>Examen analytique et organoleptique de tous les lots</p>
<p>D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS</p>	
<p>Types de contenants, lieu de mise en bouteille (indication « grenat »)</p>	<p>Documentaire et visite sur site</p>
<p>Etiquetage (indications « ambré », « tuilé », « grenat », mentions « Rancio » et « hors d'âge »)</p>	<p>Documentaire et visite sur site</p>

Fait à Paris, le 29 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

