CAHIER DES CHARGES

DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

"BRULHOIS"

Préambule :

Le présent cahier des charges est proposé pour la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « BRULHOIS » par le syndicat de Syndicat de défense des vins à AOVDQS Côtes du Brulhois.

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National des Vins, Eaux de vie et autres boissons alcoolisées de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

CHAPITRE PREMIER

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Brulhois », initialement reconnue par l'arrêté du 21 novembre 1984, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II – Dénomination géographique et mentions complémentaires

Néant.

III – Couleurs et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Brulhois » est réservée aux vins tranquilles rouges et 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 du Gers :
Gimbrède, Flamarens, Peyrecave, Saint-Antoine,

Département du Lot-et-Garonne :
Astaffort, Aubiac, Caudecoste, Clermont-Soubiran, Cuq, Estillac, Fals, Fieux, Grayssas, Lamontjoie, Laplume, Layrac, Marmont-Pachas, Moirax, Nomdieu, Puymirol, Roquefort, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Urcisse, Saint-Vincent-de-Lamontjoie, Saumont,

Département du Tarn-et-Garonne :
Auvillar, Bardigues, Castelsagrat, Caumont, Donzac, Dunes, Gasques, Montjoi, Perville, Le Pin, Saint-Cirice, Saint-Clair, Saint-Loup, Saint-Michel, Sistels.

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 17 et 18 mai 1984 et du 17 septembre 1986.
L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au paragraphe n°1 les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate :

Néant.

V – Encépagement :

1° - Encépagement :

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- Cépages principaux : cabernet-franc N, merlot N, tannat N,
- Cépages complémentaires : abouriou N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer-servadou N,
- Cépages accessoires : Néant.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion des trois cépages principaux ne peut être inférieure à 70 p.100 de l'encépagement.
La proportion de tannat N est comprise entre 15 p.100 et 40 p.100 de l'encépagement.
La proportion de cépages complémentaires ne peut être inférieure à 10 p.100 de l'encépagement.

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

VI – Conduite du vignoble :

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 000 pieds par hectare.
Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang doit être compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètres.

b) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

Le palissage est obligatoire.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum 0,55 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.

c) - Règles de taille

Les vignes sont conduites en taille guyot ou en taille à cots.
Le nombre maximum d'yeux francs par pied est fixé à 12.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare.

e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds morts ou manquants visé à l'article D.644-22 est fixé à 20 p.100.

f) - Etat cultural global 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

L'enherbement des tournières est obligatoire.
Le désherbage chimique intégral de l'inter-rang ne peut être permanent.

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
Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Pas de disposition particulière.

2° - Maturité du raisin

a) - La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

	Richesse minimale en sucre des raisins *(en grammes par litre de moût)*	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Vins rosés tranquilles	171	10,5%
Vins rouges tranquilles	180	10,5%

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Néant.

VIII – Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D.644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.644-25 du code rural est fixé à 66 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 en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de vigne 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 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° - Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

IX – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

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

a) – Réception et pressurage
Pas de disposition particulière.

b) – Assemblage des cépages
Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux des cépages prévus au 1° du point V.
Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins trois des cépages prévus au 1° du point V, dont au minimum un cépage principal.

c) – Fermentation malo-lactique
La fermentation malo-lactique est obligatoirement terminée pour les vins rouges au stade du conditionnement.

d) – Normes analytiques

Couleur des vins	Sucres fermentescibles (Grammes par litre)	Acidité volatile (milliéquivalents par litre)
Vins rouges	≤ 3	$\leq 15,30$ (0,75 gramme par litre de $H_2SO_{4)}$
Vins rosés	≤ 4	$\leq 12,24$ (0,60 gramme par litre de $H_2SO_{4)}$

e) – Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour les vins rosés.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 p.100.

f) – Matériel interdit
- Le transport de raisins avec du matériel de type "foulo-benne" est interdit.
- L'utilisation de pressoir continu est interdite pour l'élaboration de rosé.

g) – Capacité de vinification en cuverie
Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

h) - Bon état d'entretien global du chai 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 rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pas de disposition particulière.

4° - Dispositions relatives au stockage

- L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.
- Une isolation adaptée permettra de limiter les brusques variations de température à l'intérieur de ce local.

5° - Dispositions relatives à la mise à la consommation

a) – Date de mise à la consommation
Les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D.644-35 du code rural.
Les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

X – Lien à l'origine

1° - Description des facteurs du lien au terroir

a) - Situation géographique de l'aire d'appellation

Au cœur du Sud-Ouest, entre Gascogne et Quercy et réparti sur 42 communes et trois départements, le vignoble s'étend à l'heure actuelle sur 265 ha.

b) - L'environnement pédo-climatique

Le vignoble du Brulhois est bien drainé grâce à un ensemble de petites rivières et de ruisseaux se déversant tous dans le grand collecteur central que représente la Garonne.
On peut citer le Gers, l'Arrats et l'Auvignon en rive gauche, la Séoune et la Barguelonne en rive droite.
Les côtes du Brulhois ont un climat tempéré, de type Aquitain, c'est à dire avec des températures annuelles de 12°5 et des moyennes mensuelles sans écarts excessifs, le tout orchestré par deux vents dominants :
- d'Ouest en hiver et au printemps, ils apportent de l'humidité. Il pleut en moyenne 700 mm par an, répartis sur 150 jours.
- d'Est et de Sud en été et début d'automne. Ainsi le vent d'Autan apporte des températures élevées et limite les influences atlantiques à partir du mois de juillet, et optimise la maturation des raisins et les conditions de récolte.

c) - Les sols viticoles et leurs recommandations

Les terroirs viticoles du Brulhois sont basés sur des sols classiques du Sud-Ouest.
Ils ont pour origine la surrection des Pyrénées au Tertiaire.

Le facteur le plus important reste la topographie. En effet, l'important réseau hydrique secondaire qui draine la zone désorganise l'étagement des couches géologiques.
Il existe quatre grands « types de sols » sur la zone :

- Les « argilo-calcaires » : composés de molasses, marnes, calcaire blanc et calcaire gris. Deux points sont à surveiller.

Le drainage : il vaut mieux privilégier les situations en pentes et tenir compte de l'orientation des versants dans les vallées secondaires plus étroites.
Les plateaux calcaires sont des sols aérés et bien drainés. Ici le facteur le plus important reste le degré d'évolution du sol : les plus anciens, riches en argiles de décalcification, colorés sont qualitatifs, en revanche les sols plus récents, de couleur grise, présentent des taux de calcaire actif souvent supérieurs à 10%, sont peu qualitatifs.

- Les sols de « graves » : on y regroupe les alluvions de hautes et moyennes terrasses de la Garonne, ainsi que les cailloutis de hauts niveaux. Leur situation en ligne de crête ou en haut de pente, les épandages fréquents d'une couche à l'autre, permettent de les classer dans une même catégorie ne demandant pas de recommandation particulière. Ce sont des situations très favorables au vignoble de qualité.

- Les sols de « boulbènes » : ils sont situés sur la terrasse inférieure de la Garonne, constituée d'alluvions anciennes. On doit les différencier du niveau haut qui porte des sols de boulbène, ou le grep est absent, correspondant à de bons sols à vigne.
Au niveau bas, certaines situations ne sont pas à encourager, compte tenu de l'existence de boulbènes « froides » et d'une situation défavorable vis à vis des écoulements. Ce type de terroir non recommandable peut cependant être corrigé par des pratiques culturales adaptées : sous-solage régulier avec débouché sur fossé collecteur, drainage…

- les solifluxions caillouteuses : ce sont des sols intermédiaires entre les boulbènes et les graves. Ces formations argileuses et caillouteuses, souvent rubéfiées, sont issues du remaniement entre alluvions anciennes et formation molassiques. Ici la potentialité du sol est directement liée à la topographie, les bas de pentes argileuses ne sont pas recommandés.

d) - Les cépages de l'appellation

Au cœur du Sud-Ouest, carrefour entre l'Aquitaine et la Gascogne, les vins rouges et rosés des Côtes du Brulhois sont obtenus à partir de l'assemblage des cépages suivants :

Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cot, Fer-Servadou, Abouriou.

2° - Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

Comme dans tout le sud-ouest de la France, la vigne fut introduite par les Romains, sans toutefois jouer un rôle prépondérant avant la fin de la période Gallo-Romaine. Les archives montrent qu'au Moyen-Age le vignoble s'est développé autour des établissements religieux.
Le plus ancien document mentionnant la culture de la vigne dans le Brulhois remonte à 1049.
Ainsi, du 11° au 20° siècle, le vignoble du Brulhois n'a cessé de produire des vins et ce malgré les aléas climatiques, les fluctuations économiques, les guerres et les fléaux (invasion phylloxérique de 1868–1885), signe d'une grande aptitude du terroir et des hommes pour l'activité viticole. Cependant, sans retrouver son importance, le vignoble se reconstitua. Mais certains professionnels, précurseurs ou visionnaires, vont chercher à faire renaître ce réel patrimoine viticole.
Pour preuve, en 1964, quatre viticulteurs revendiquent une appellation qui n'existe jusqu'alors que dans les certitudes qu'ils portent en ce terroir.
Ces cépages seront récoltés et vinifiés séparément des autres. Ainsi en 1966, au vu des résultats concrets, les caves coopératives de Goulens et de Donzac ont opté pour une discipline de plantation, de degrés minimum, de récolte séparée.
Ainsi seront retenus à partir de 10°5 : Abouriou, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, Tannat.
Puis les professionnels s'organisèrent pour assurer une discipline de production en vue de reconstituer un vignoble de qualité :

- Eté 1964, constitution d'un groupe de viticulteurs responsable des vins de qualité à la cave coopérative de Donzac (Tarn-et-Garonne).
- Le 04 Août 1964, création du Syndicat de Défense des Vins « Côtes du Brulhois » à Moirax (Lot-et-Garonne).

- Le 27 Janvier 1971, création du Syndicat de Défense des Vins de la région d'Auvillar et du Brulhois.
- Le 16 Mars 1974, création à Caudecoste (47), par fusion des deux syndicats précédents, d'un syndicat unique regroupant l'ensemble des viticulteurs et adoption d'une discipline commune de production.
- Le 7 Janvier 1981, reconnaissance du syndicat comme maître d'ouvrage de la restructuration.
- Le 24 Février 1982, la délimitation parcellaire a été confiée à Mrs Albert Cavaillé, professeur honoraire et Claude Jouret, Directeur de recherches INRA, délimitation effectuée au cours de la même année 1982.
- Le 21 novembre 1984, la dynamique qualitative du vignoble des Côtes de Brulhois est validée par l'arrêté A.O.V.D.Q.S., étape essentielle dans la volonté d'accession en Appellation d'Origine Contrôlée.

Depuis l'obtention du V.D.Q.S. en 1984, cinq nouveaux viticulteurs indépendants se sont installés, dont un il y a deux campagnes viticoles de cela, auxquels s'ajoute la structure coopérative des Vignerons du Brulhois.
La superficie revendiquée a été doublée depuis l'accession en V.D.Q.S.
A ce jour, les vignerons revendiquent 84 % de la surface revendicable.

Afin de favoriser l'enracinement local des vins des Côtes du Brulhois, le syndicat a contribué à la création des deux associations suivantes :

- La confrérie du Brulhois ou « Consulat des Vins Noirs du Brulhois » pour la promotion des vins du Brulhois,
- « La Renaissance du Brulhois » qui conduit des actions de coordination, de stimulation, de découverte de l'environnement et des racines du pays du Brulhois.

De nombreuses personnes possédaient le sentiment d'appartenance au « Brulhois », sans que celui-ci puisse s'investir dans une identité clairement reconnue. Le travail de l'Appellation Côtes du Brulhois en termes de qualité, de promotion et d'unification à légitimé les divers acteurs locaux dans leur revendication et a autorisé la réhabilitation d'une identité culturelle en permettant son appropriation par des institutions ou des associations.
Ci dessous quelques exemples de structures communales voir interdépartementales, toutes créées après l'accession des vins du Brulhois en Appellation d'Origine :

Communauté de Communes du Canton de Laplume et du Brulhois, Communauté de Communes d'Astaffort en Brulhois, OGAF du Brulhois, Football club du Brulhois, Club de pêche « Le bouchon du Brulhois », Restaurant « Les Platanes du Brulhois », Rond-point du Brulhois à Donzac (D 30) et au Passage d'Agen (sortie A62)…

3° - Eléments historiques liés à la réputation du produit

Le plus ancien document mentionnant la culture de la vigne dans le Brulhois remonte à 1049.
Il s'agit du règlement d'un conflit entre les religieux de Moirax et le seigneur Guillaume de Narcès, ce dernier ayant obtenu de la part des religieux six dinerées (plus de 11 hectares) de vignes situées à Aubiac.
Ainsi que dans de nombreuses autres régions viticoles célèbres, les archives montrent qu'au Moyen-Age le vignoble s'est développé autour des établissements religieux.
Par la suite de nombreux écrits confirment la présence importante de vignes dans le Brulhois, au 14° siècle. On peut citer par exemple P.Deffontaine qui écrivait *« Depuis St Nicolas de la Grave jusqu'à Meilhan rive droite se poursuit une ligne presque constante de vignobles »*. Mais encore, le livre terrier du cadastre d'Auvillar indique l'importance du vignoble en 1670 (archives d'Auvillar) :

-1670	*Paroisse de St Loup*	
	Surface de la commune	*530 concades*
	Surface en vignes	*111 concades*
-1670	*Paroisse de St Martial (aujourd'hui Donzac)*	
	Surface de la commune	*248 concades*
	Surface en vignes	*145 concades*

Remarque : Nous retrouverons un vignoble important pour toutes les paroisses de la Vicomté d'Auvillar-Bardigues-Saint-Cirice-Saint-Michel-Merles-Le Pin.
n.b. : 1 concade=00ha98a80ca

On peut noter une continuité importante du vignoble, notamment grâce aux exportations de vin.
Ainsi, de 1760 à 1789, un certain nombre de domaines viticoles se sont maintenus, ainsi selon le livre terrier, cadastre d'Auvillar en 1789 :

-M.Laurens de Candes à Farat (Auvillar)	*13 ha de vignes*
-M.De Lassale à Lalatète	*15 ha de vignes*
-M.De Poupas à Bardigues	*16 ha de vignes*
-M.De Beaugin à Beaugin (Auvillar)	*21 ha de vignes*
-…plus 7 autres domaines de 5 ha de vignes	

A la même époque, le relevé nominatif des habitants d'Auvillar indique la présence de 9 tonneliers à Auvillar, 3 à St.Loup, etc…

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

a) – Relation terroir et cépages d'appellation

Ainsi, les cabernets franc et sauvignon, cépages tardifs, sont adaptés aux sols plus acides. Ils s'expriment particulièrement bien sur les sols précoces, tels que les graves par exemple.
Les argilo-calcaires correspondent plus au merlot qui est un cépage plus hâtif, sensible à la sécheresse et qui préfère les sols plus basiques possédant des réserves d'eau disponible durant la période estivale.
Le tannat, cépage vigoureux, s'adapte facilement aux divers terroirs, mais il sera plus équilibré sur les sols moins fertiles et aux meilleures expositions.

b) – Profil et typicité des vins rouges

La typicité et la complexité des vins des Côtes du Brulhois sont axées sur l'association du Tannat, du Cabernet Franc, du Merlot.
Le Cabernet Franc, va donner des vins aromatiques, marqués par la rondeur et des notes de cassis.
Le Merlot, quant à lui, va apporter plus de délicatesse, plus de gras et de rondeur, ainsi que des notes de gibier, de truffe et de pruneau.
Le Tannat va céder des arômes de cassis, mais va aussi renforcer la structure et la couleur, conférant à ce « vin noir » tout son potentiel de vieillissement.
Le Cabernet-Sauvignon, le Cot et le Fer-Servadou viendront compléter la palette aromatique de cet assemblage.

D'une nette concentration, ces vins généreux aux tanins ronds et puissants donnent une bouche très structurée (avec une légère amertume en finale) qui s'affinera dans le temps. L'intensité de la couleur et la structure de ces vins en font des produits aptes au vieillissement.

c) – Profil et typicité des vins rosés

L'assemblage de ces mêmes cépages, par leur complémentarité structurelle et aromatique donne aux vins rosés des Côtes du Brulhois toute leur spécificité. La couleur est rose brillant, le nez frais et fruité. En bouche, ces vins allient rondeur et richesse, mais toujours avec une finale fraîche.

XI – Mesures transitoires

XII – Règles de présentation et d'étiquetage :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Brulhois » 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.

XIII – <u>Les demandeurs</u>

Nom : Syndicat de défense des vins à AOVDQS Côtes du Brulhois
Adresse : Les Vignerons du Brulhois, 82340 DONZAC
Mél : syndicat.brulhois@wanadoo.fr
Tél : 05 63 39 95 80
Fax : 05 63 039 82 83

CHAPITRE SECOND

I – OBLIGATIONS DECLARATIVES

1° - Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er décembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2° - Déclaration préalable de retiraison

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 minimum 10 jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retiraison).

3° - Déclaration préalable 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle. Cette dispense ne s'applique qu'aux vins blancs.

4° - Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

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 15 jours ouvrés avant l'expédition.

6° - Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 15 jours maximum après ce déclassement.

II – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE TROISIEME

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A.1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2 – Potentiel de production revendicable	
Encépagement et règles de proportion	Fiche CVI (validée sur le terrain) tenue à jour (accompagnée des demandes dérogatoires)
Suivi des mesures dérogatoires	Fiche CVI (validée sur le terrain) tenue à jour
Densité de plantation et palissage	Contrôle terrain Fiche de potentiel de production tenue à jour
A.3 - Outil de production	
Transport, réception, pressurage	Contrôle terrain de la non-utilisation de "foulo-benne" Contrôle sur site de la non-utilisation de pressoirs continus pour l'élaboration de rosés de pressurages
Vinification et élevage	Contrôle capacité de cuverie: Le chai dispose d'un volume en cuverie (vinification + élevage) équivalent au produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII affecté d'un coefficient de 1,5.
Stockage des produits conditionnés	Contrôle du bâtiment de stockage : présence d'un local spécifique à cette utilisation et dont l'isolation permettra d'éviter les variations trop brutales de la température interne
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 – Conduite du vignoble	
Mode de conduite : *-Taille* *- Charge maximale moyenne à la parcelle*	Contrôle terrain du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de conduite. Comptage effectué sur 20 pieds répartis en 5 placettes de 4 pieds consécutifs ; placettes localisées de façon homogène sur la parcelle. Comptage des grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales : *- Enherbement des contournières* *- Interdiction du désherbage en plein permanent*	Contrôle terrain (contre visite en cas de problème) Contrôle terrain (en cas de problème, contre visite et vérification du cahier d'enregistrement des travaux et des pulvérisations de phytosanitaires)
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
- Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, - Par prélèvement de 200 grains sur site et contrôle réfractométrique
- Suivi de la date de récolte	- Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

- Comptabilité matière, traçabilité,	Tenue des registres pour des opérateurs, attestation de certification
- Conditionnement (si règles spécifiques)	L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés, dont l'isolation adaptée permettra de limiter les brusques variations de température à l'intérieur de ce local. Contrôle terrain
- Assemblages	Déclaratif et sur site
B.4 - Déclarations de récolte et de revendication	
- Manquants	Documentaire (obligation déclarative) et sur le terrain
- Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées, PLC)
- VSI, DPLC	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
- Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR,…). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTROLE DES PRODUITS	
Examen analytique à la retiraison pour les vins non conditionnés	
Examen organoleptique à la retiraison pour les vins non conditionnés	
Examen analytique à la retiraison pour les vins conditionnés	
Examen organoleptique à la retiraison pour les vins conditionnés	
Examen analytique et organoleptique de tous les lots pour les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	