

**CAHIER DES CHARGES  
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou  
« Vin de Frontignan »**

**AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« MUSCAT DE FRONTIGNAN » OU « FRONTIGNAN » OU « VIN DE FRONTIGNAN »**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan » initialement définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et reconnue par le décret du 31 mai 1936, les vins doux naturels et les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » est réservée aux vins doux naturels blancs et aux vins de liqueur blancs.

**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 du département de l'Hérault : Frontignan et Vic-la-Gardiole.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent du 6 février 1976 et des 10 et 11 février 1999.

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.

**V. - Encépagement**

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains B.

**VI. - Conduite du vignoble**

*1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES	
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs 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'inter-rang et d'espacement entre les pieds	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.	
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres	

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage.

DISPOSITIONS GENERALES	
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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au dessus du sol et 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 6000 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 sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

*2°- Autres pratiques culturales*

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

- la pratique du désherbage chimique n'est autorisée que sur le rang ;
- Toutefois, pour les vignes présentant une forte pente, la pratique du désherbage chimique est également autorisée entre les rangs ;
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Frontignan ».

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

*1°- Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

*2° Maturité du raisin*

- a) - Les vins doux naturels sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.
- b) - Les vins de liqueur sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 234 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°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée*

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

#### 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 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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) - Normes analytiques.

Les vins doux naturels et les vins de liqueur, **au stade du conditionnement**, ~~à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation~~, répondent aux normes analytiques suivantes :

NORME ANALYTIQUE	VINS DOUX NATURELS	VINS DE LIQUEUR
Titre alcoométrique volumique acquis minimum	Supérieur ou égal à 15 %	Supérieur ou égal à 15 %
Titre alcoométrique volumique total minimum	Supérieur ou égal à 21,5 %	Supérieur ou égal à 21,5 %
Teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieur ou égal à 110	Supérieur ou égal à 185

##### b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

##### c) - Matériel interdit.

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

##### d) - Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au

volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface en production égale.

e) - 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.

f) - Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification

*2°- Dispositions par type de produit:*

a) - Vins doux naturels :

Les vins doux naturels 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) - Vins de liqueur :

Les vins de liqueur sont obtenus avant toute fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 15 % maximum 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 15 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

**c) – Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.**

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

DISPOSITIONS GENERALES
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 6 mois à compter de la date du conditionnement.
DISPOSITION PARTICULIERE
<b>Afin de préserver les caractéristiques organoleptiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés, soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum, par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.</b>

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

**A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier 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 15 novembre de l'année de la récolte.~~

## **X. - Lien à la zone géographique**

### **XI. - Mesures transitoires**

#### *1°- Densité de plantation*

a) – Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est 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 du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixée dans le présent cahier des charges.

b) – Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant le 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 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 à la hauteur de feuillage fixée dans le présent cahier des charges.

#### *2°- Règles de palissage*

La disposition relative à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant le 31 juillet 2009.

## **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 « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au consommateur ~~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 « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan », soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

## *2°- Dispositions particulières*

a) - Les termes « vin doux naturels » ou « vin de liqueur » sont obligatoirement inscrits sur les étiquettes.

b) – Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Le nom de « Frontignan » ne pourra figurer sur les étiquettes principales des bouteilles contenant des vins similaires ou vins de liqueur ou vins doux naturels n'ayant pas droit à l'appellation d'origine contrôlée.

L'adresse postale des propriétaires et négociants installés dans la commune de Frontignan ne pourra, en conséquence, figurer sur lesdites bouteilles qu'à la condition d'être placée au dos de la bouteille et inscrite sur une étiquette spéciale portant exclusivement : « adresse postale X, négociant à Frontignan, Hérault » le tout en caractères identiques et dont les dimensions ne devront pas dépasser deux millimètres.

La qualité de propriétaire ou viculteur ne devra en aucun cas figurer sur les étiquettes destinées à des produits n'ayant pas droit à l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Le nom de « Frontignan » ne pourra en aucun cas figurer sur les récipients autres que les bouteilles, comme sur les emballages contenant des produits n'ayant pas droit à l'appellation d'origine contrôlée si ce n'est sous forme d'une adresse postale libellée de manière à ne faire naître aucune confusion dans l'esprit de l'acheteur.

e) - La bouteille dite « bouteille à muscat de Frontignan » présentant des cannelures torsadées en relief et consacrées par les usages locaux devra servir exclusivement aux vins à appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan ».

## CHAPITRE II

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration préalable d'affectation des parcelles*

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 1<sup>er</sup> février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> 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.



## *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant 10 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production (SV11) ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

## *~~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 plus tard huit jours avant la date de la première retiraison et dans un délai maximum de huit jours après la transaction.~~

## *3. 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

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

## *~~4. 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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.~~

~~L'opérateur doit préciser les volumes concernés.~~

## *4. 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 ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé, au moins quinze jours avant ce déclassement.

## *5. 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 taillées 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 1<sup>er</sup> novembre 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. Suivi de maturité*

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres 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**

**I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

<b>POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Matériel de maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied 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 élaboré à cet effet.
Entretien général Désherbage chimique sur le rang Possibilité du désherbage chimique entre les rangs pour les vignes en forte pente	Contrôle sur le terrain

<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (enregistrement des contrôles de maturité par les opérateurs)
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Mutage	Contrôle documentaire
Maîtrise des températures de vinification.	Vérification documentaire et visites sur site
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
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 Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
<del>Au stade de la transaction et/ou du conditionnement de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.</del>	Contrôle documentaire et/ou examen analytique
<del>Au stade de la transaction et/ou du conditionnement de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.</del>	Examen organoleptique
<del>Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.</del>	<del>Examen analytique et organoleptique de tous les lots.</del>
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
<b>Type de contenant, lieu de conditionnement</b>	<b>Contrôle documentaire et contrôle sur site</b>
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

## II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.08.00

*Procédure nationale d'opposition suite à l'avis du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie du 16 novembre 2010*

Fax : (33) (0)1.73.30.08.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

-----