

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« CLAIRETTE DE BELLEGARDE »
homologué par le décret n° 2011-1364 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde », initialement reconnue par le décret du 28 juin 1949, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire de la commune de Bellegarde, dans le département du Gard.

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.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 du département du Gard : Beaucaire, Bouillargues, Fourques, Garons, Jonquières-Saint-Vincent, Manduel, Saint-Gilles.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage clairette B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 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'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat simple ou double) ;
- Chaque pied porte un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs au maximum ;
- Pour les vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21^{ème} feuille), chaque pied peut porter un maximum de 7 coursons à 2 yeux francs maximum.

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

Les vignes présentent une hauteur de feuillage permettant 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 10000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 68 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut 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 présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

b) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

c) - Capacité de cuverie

La capacité de cuverie de vinification et de stockage est au moins égale au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

d) - Entretien global du chai et du matériel

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

e) - Maîtrise des températures de fermentation

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification. Cette disposition ne s'applique pas aux vins élaborés en contenants en bois de capacité égale ou inférieure à 400 litres.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 novembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Caractérisant le vignoble de la plus méridional de la Vallée du Rhône, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » s'inscrit au sud-est de la « costière » sur laquelle se fonde la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Costières de Nîmes ». Elle fait donc partie de ce plateau caillouteux couvert par le diluvium alpin, parfois ondulé, qui s'inscrit entre la Vistrenque (dépression de Nîmes suivie par le Vistre), au nord-ouest, les plaines du Gardon et du Rhône, à l'est, et la plaine de la Camargue, au sud.

Ce vignoble est situé aux portes de la Camargue, à mi-chemin entre Beaucaire et Saint-Gilles, à 17 kilomètres de Nîmes et 15 kilomètres d'Arles. Les raisins sont récoltés sur des parcelles soigneusement délimitées sur le territoire de la seule commune de Bellegarde dans le département du Gard.

A la fin de l'ère Tertiaire et au début du Quaternaire, le bassin rhodanien est parcouru par des rivières puissantes, charriant un volume considérable de matériaux que l'on retrouve sous forme de nappes de galets mêlés à une argile sableuse rouge. Ce niveau le plus élevé et donc le plus ancien forme l'essentiel de la « costière » et lui offre son « unicité » malgré sa dimension qui lui vaut le titre de plus vaste « *terrasse villafranchienne* » d'Europe.

Le sol est plus ou moins profond, très caillouteux, plus ou moins rouge selon la migration en profondeur de l'argile avec les eaux de ruissellement. Il présente une bonne réserve hydrique, mais sans excès, et se réchauffe rapidement.

Les parcelles de vigne aptes à produire cette appellation d'origine contrôlée sont ainsi caractérisées par un sol fersiallitique caillouteux dans l'horizon supérieur et très argileux en profondeur. Il présente une bonne réserve hydrique et se réchauffe rapidement, grâce aux nombreux galets roulés présents en surface. Il est communément appelé « *gress* ».

Le climat méditerranéen, présente un fort ensoleillement annuel, avec une moyenne de 2700 heures, ainsi qu'une période de sub-sécheresse estivale. Ce climat est sous l'influence du Mistral (vent du Nord, froid, sec, souvent violent) soufflant de la Vallée du Rhône, mais bénéficie de brises marines fraîches en provenance de la Camargue toute proche et qui sont entraînées sur la « costière » par l'effet

de convection lié à l'élévation de l'air surchauffée par le sol caillouteux. L'effet tempérant de ces brises renforce l'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

Cet environnement pauvre et aride est exigeant pour la vigne et rares sont les cépages qui s'y adaptent. Le cépage clairette B, par contre, y prospère.

Sur cette terrasse de Bellegarde, plateau aride situé à 60 mètres d'altitude, alternent vignes et vergers, et le paysage est coupé de haies de cyprès destinées à atténuer la violence du Mistral, vent du nord dominant.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Environ 5 siècles avant notre ère, les Grecs implantent la vigne et l'art de la cultiver dans la région. Les Romains vont, quant à eux, en assurer le développement. La « *Narbonnaise* », province créée en 118 avant notre ère, et qui s'étend de Vienne, sur le Rhône, jusqu'aux Pyrénées, est à la base de l'extension de l'Empire romain en Gaule. Des amphores, alors produites près de Beaucaire, ont été retrouvées jusqu'en Italie, et témoignent du dynamisme du commerce des vins de la région à cette époque.

A partir du VIII^{ème} siècle, les moines développent de vastes vignobles autour des abbayes. Les Bénédictins d'abord, sous l'impulsion de BENOIT d'ANIANE, et plus tard les Cisterciens, préservent les pratiques vigneronnes héritées de l'époque romaine. L'abbaye de Saint-Gilles, haut lieu religieux d'alors, a même le privilège de livrer ses vins aux papes installés à Avignon.

Les vins de « *clairette* » sont connus et appréciés depuis le XV^{ème} siècle. En 1774, un état de production en muids par communauté de la paroisse du diocèse de Nîmes cite la commune de Bellegarde pour l'importance de sa production. Vers le début du XIX^{ème} siècle, une enquête sur la situation agricole du département du Gard, indique que les vins issus du cépage clairette B se vendent les plus chers : de 90 à 120 francs le muids contre 50 francs le muids de qualité courante.

Après la seconde guerre mondiale sont jetées les bases d'une démarche de reconnaissance qualitative des vins de Bellegarde. Le Syndicat de Défense des Producteurs adhère, au sortir du conflit, à la Fédération méridionale des vins délimités de qualité supérieure et entame les travaux préparatoires en vue d'obtenir la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

L'aire parcellaire délimitée est fixée par le tribunal de Nîmes, le 5 juillet 1944. Le 4 février 1949, l'Institut national de l'origine et de la qualité reconnaît la « Clairette de Bellegarde » parmi les appellations d'origine contrôlées (Décret du 28 juin 1949).

La production est issue d'un petit vignoble de 15 hectares dispersés sur la commune. Elle s'élève, en 2009, à 600 hectolitres répartis entre 6 caves particulières et une dizaine d'adhérents de la cave coopérative.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » sont issus exclusivement du cépage clairette B. Ces vins blancs tranquilles, secs, sont caractérisés par des arômes floraux intenses et des notes de miel ou de tilleul. Parfois une légère amertume se fait ressentir en fin de bouche. Ils possèdent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%.

3°- *Interactions causales*

Profitant d'une situation historique et géographique unique, transition entre les deux berceaux de la civilisation du vin que constituent le Languedoc et la Provence, limité par les cités chargées d'histoire

et de culture de Nîmes, Beaucaire ou Saint-Gilles, ancré sur la « *terrasse villafranchienne* » qui en crée l'unité, le territoire de la « *costière* » offre tous les éléments ayant permis à la communauté de producteurs de mettre en avant l'originalité d'une production issue de savoir-faire traditionnels et attentifs à l'optimisation qualitative de ces vins blancs secs de « Clairette de Bellegarde ».

Les facteurs naturels, mis en valeur par cette production, possèdent des caractéristiques qui se retrouvent dans le potentiel de la vendange préservé par les vigneron.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins reposent sur la terrasse dont les sols sont constitués de cailloutis villafranchiens, localement appelés « *Gress* », mêlés à une matrice sableuse. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales de drainage et d'un régime hydrique optimisé par la fréquente présence d'une couche argileuse, localement dénommée « *Gapans* », qui, en profondeur, va retenir l'eau, évitant alors à la plante tout blocage de maturité dans les périodes estivales sèches et chaudes.

La couche de galets, parfois plurimétrique, emmagasine la chaleur du jour pour la restituer durant la nuit. L'élévation de température diurne va ainsi créer un différentiel thermique qui renforce l'effet de convection et attire les brises marines en provenance de la Camargue. Caractéristique du climat de la zone géographique, l'amplitude thermique, ainsi augmentée, préserve la fraîcheur et la complexité aromatique, tandis que le climat estival sec et chaud favorise une bonne maturité des baies. L'ensemble de ces facteurs naturels, associé à la fréquence du Mistral qui assure une concentration de la richesse en sucre des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, favorisent la pérennité de la production viticole au sein de la zone géographique.

Le cépage clairette B, cépage rustique à maturité tardive, s'avère particulièrement bien adapté à cet environnement. Plutôt résistant aux maladies, et notamment à l'oïdium, il bénéficie de plus de l'action du Mistral qui assèche l'air et permet de lutter naturellement contre le mildiou. Ce cépage demande un fort ensoleillement et des températures élevées pour atteindre la maturité optimale, conditions qu'il trouve bien évidemment dans l'environnement particulier de Bellegarde.

Ce cépage est donc particulièrement adapté aux conditions agropédologiques du sud du plateau de la Costière.

S'appuyant sur une aire parcellaire soigneusement délimitée, sur cet encépagement traditionnel unique, au sein d'une région qui, pour les autres productions viticoles, met plutôt en avant un savoir-faire d'assemblage, la communauté de producteurs préserve l'originalité de ce vin par le partage de savoir-faire collectifs permettant néanmoins l'expression des individualités.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 16 août 1989 et dont la densité est 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.

b) - Les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2009, dont l'écartement inter-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 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

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » 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 susvisée soit inscrite.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

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

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

Cette déclaration précise :

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

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

L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 30 juin qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} décembre de l'année de récolte et au minimum quinze 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 ;
- du plan de cave permettant d'identifier les récipients et leur contenance.

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 effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dix jours ouvrés avant le début de l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait 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 et avant l'expédition du vin.

7. 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 le 30 avril de la 2^{ème} année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 30 avril de l'année de la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite (densité et écartements entre les rangs).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux par pied)
Palissage	Contrôle sur le terrain (mesure de la hauteur de feuillage)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain (état sanitaire et l'entretien de son sol)
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Richesse minimale en sucre des lots	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations et suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site ; - Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLE 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 organoleptique, contrôle documentaire et/ou analytique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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