

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon », initialement reconnue par le décret du 23 octobre 1957, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins 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 « Grand Roussillon » est réservée aux vins doux naturels 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, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département de l'Aude : Cascastel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.

- Dans le département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Cerbère, Céret, Clairà, Les Cluses, Collioure, 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, Nèfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-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.

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 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 :

- Dans le département de l'Aude : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean ;

- Dans le 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, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins 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 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.

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 mètre. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
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

DISPOSITIONS GENERALES	
<p>- Les vignes sont taillées, 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</p>	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
<p>Le rajeunissement de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an, par parcelle.</p>	
<p>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 générales.</p>	

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol
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	
Pour les cépages muscat à petit grain B et muscat d'Alexandrie palissés	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, 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 est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1^o- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime, pour le cépage muscat à petits grains B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des zones suivantes :

ZONE 1
- <u>Département de l'Aude</u> : Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Treilles. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Baho, Baixas, Cabestany, Calce, Canet-en-Roussillon, Cases-de-Pène, Clairà, 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.
ZONE 2
- <u>Département de l'Aude</u> : Paziols, Tuchan. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Argelès-sur-Mer, Bages, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Le Boulou, Brouilla, Canohès, Castelnou, Cerbère, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Elne, Estagel, Fourques, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Llupia, Maury, Millas, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffà, Palau-del-Vidre, Passa, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, 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.
ZONE 3
- <u>Département de l'Aude</u> : Cascastel-des-Corbières, Villeneuve-les-Corbières. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : 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.

2^o- 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^o- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2^o- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime 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 de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre 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^{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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.

b) - Normes analytiques

Au stade d'une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

d) - Matériel interdit

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

e) - Capacité de cuverie

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

f) - Etat d'entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
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 réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
b) - Les vins font l'objet d'un élevage jusqu'au 1 ^{er} septembre de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention 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, ceux-ci sont conditionnés, soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

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. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 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 1^{er} septembre de la 3^{ème} 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 à partir du 15 août de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :

- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2780 mètres) ;
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1450 mètres) ;
- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour bâtir de nombreuses terrasses.

Elle s'étend sur le territoire de 89 communes du département des Pyrénées-Orientales et de 9 communes de l'Aude, en incluant, à la différence de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes », le territoire des 4 communes appartenant à la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls ».

Le paysage est façonné par l'érosion, modelé par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et complété par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.

Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, nés d'intrusions, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques, toujours très caillouteux et bien drainés.

Ces parcelles, plantées avec les cépages traditionnels des vins doux naturels, sont situées sur des terrasses de cailloux roulés, ou présentent des sols argilo-calcaires, des sols nés de dégradation de schistes, des sols issus des sables du pliocène et d'autres formations plus marginales.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau d'une altitude de 300 mètres ou par l'isotherme de 13°C, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel supérieur à 2500 heures et d'une pluviométrie comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.

Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « *Tramontane* », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

La zone géographique bénéficie cependant de l'effet modérateur lié à la proximité de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

Dans ce milieu naturel tourmenté, la vigne occupe l'espace entre garrigue et maquis, laissant l'arboriculture aux secteurs irrigués et le maraîchage aux situations les plus basses.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne avec les Phocéens, fondateurs de *Massilia* (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, qui enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très rapidement élaborés des vins particuliers issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée. La fermentation lente et incomplète conduit à des vins présentant naturellement des sucres fermentescibles.

Les usages de production de vin doux sont très anciens. Les écrits de PLINE L'ANCIEN (23 après Jésus-Christ -79 après Jésus-Christ) attestent de cette pratique dans la « *province narbonnaise* » dont le Roussillon fait partie.

L'histoire retient que ces vins présentant naturellement des sucres fermentescibles offraient une belle aptitude au voyage, au cours duquel, ils se bonifiaient. Les producteurs n'ont donc eu cesse de chercher les techniques les plus appropriées pour leur élaboration.

La technique d'élaboration des vins doux naturels par « *mutage du vin par son esprit* » naît cependant véritablement au XIII^{ème} siècle, avec Arnau de VILANOVA (1238-1311), initiateur de l'utilisation d'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.

Cette production traditionnelle et d'usage a très tôt bénéficié d'une législation particulière afin d'en garantir la particularité et l'originalité, avant qu'au XIX^{ème} siècle ne naisse la codification des vins doux naturels.

Elle débute par la loi ARAGO du 02 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%.

Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle « *vin doux naturel* » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ».

Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « *vin doux naturel* », parmi lesquels les cépages grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon).

Reconnue le 23 octobre 1957, à l'initiative de la filière du négoce, notamment pour les vins d'assemblage, l'appellation d'origine contrôlée « *Grand Roussillon* » représente, depuis 2006, une production confidentielle.

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

Les vins doux naturels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « *Grand Roussillon* » sont élaborés avec des raisins ayant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 45 grammes par litre.

Ces vins, destinés à l'élevage, sont généralement issus d'une vinification classique et parfois d'un « *mutage sur grains* ». Ils sont élevés en milieu oxydatif pendant 36 mois au moins, livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives. Ces nuances aromatiques jouent entre fruits confiturés et fruits secs, tout en évoquant souvent des notes de torréfaction.

Ils peuvent bénéficier de la mention « *rancio* » lorsque l'élevage apporte les notes caractéristiques de noix.

3°- Interactions causales

Avec en point repère le Pic du Canigou et ses 2780 mètres d'altitude à moins de 40 kilomètres du littoral, les marins phocéens ont trouvé, dans cet amphithéâtre ouvert sur la mer, un territoire clos, très propice au développement d'un vignoble de qualité.

Un climat sec, très ventilé et chaud, des sols pauvres drainés naturellement sont autant de conditions bioclimatiques particulièrement favorables aux différents cépages qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, tout en favorisant un potentiel aromatique riche et original.

Les caractéristiques aromatiques et liquoreuses du « *Grand Roussillon* », à l'origine de la notoriété des vins sont révélées par le savoir-faire du producteur acquis depuis plus de 7 siècles, par la pratique du

mutage à l'alcool neutre en cours de fermentation qui permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et obtenir équilibre et stabilité. Pour atteindre ces derniers objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1^{er} septembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Afin de préserver le potentiel aromatique des vins, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits.

L'aire délimitée par parcelles pour la récolte des raisins retient, selon les usages, celles présentant des sols caillouteux, lessivés, pauvres et arides. Ces situations imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte et par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.

Ces savoir-faire, qui contribuent à l'élaboration de produits originaux au profil aromatique reconnu et de grande notoriété, ont conduit le législateur, au moyen de décrets et textes de loi, à protéger cette production « traditionnelle et d'usage » en la codifiant dès le début du XIX^{ème} siècle.

Ces vins mutés ont bénéficié très tôt d'une grande réputation. Les éloges sur les vins du Roussillon ne manquent pas et de nombreux actes de commerce attestent de l'expédition de ces vins, voyageant très bien, dans les cours de différents royaumes d'Europe ainsi que sur les tables les plus prestigieuses.

Le 5 janvier 1315, JEANNE D'EVREUX, femme de PIERRE IV D'ARAGON, fait écrire au procureur royal du Roussillon, lui mandant « *deux saumées de meilleur vin du Roussillon* ». L'année suivante, le roi, renouvelant la commande de son épouse, précise que « *la reine ne veut rien d'autre que du vin du vignoble de Perpignan* ».

Quant aux vins de « *garnache* » (« *grenache* ») ils partageaient la table avec les vins de « *malvoisie* », dès 1321, à Paris, lors des repas servis par le Duc de Bourgogne PHILIPPE LE HARDI.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

La production des parcelles plantées avant le 1^{er} 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°- Modes de conduite

a) – Les parcelles de vigne plantées avant la date du 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 du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) – Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce à la date du 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 du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

c) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

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

La disposition relative au conditionnement des vins dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate s'applique à compter du 1^{er} janvier 2014.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1^o- Dispositions générales

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

2^o- Dispositions particulières

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) – Les mentions facultatives, dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les États membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare 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^{er} mai qui précède la récolte.

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

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

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

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 avril de la 3^{ème} 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.

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 pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et dans un délai maximum de 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 d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

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 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 :

- 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 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

9. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains 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

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Mutage	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction et au stade du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Type de contenant	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage : mentions « rancio ».	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)1.73.30.38.00

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.
