

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MINERVOIS »
homologué par le décret n°2011-1546 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois », initialement reconnue par le décret du 15 février 1985, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Minervois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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

1°- Aire géographique

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

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

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 septembre 1984.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude : Barbaira, Berriac, Canet, Capendu, Carcassonne, Castans, Citou, Conques-sur-Orbiel, Douzens, Escalles, Floure, Fontiès-d'Aude, Fournes-Cabardès, Labastide-Esparbairénque,

Lastours, Lespinassière, Lézignan-Corbières, Marcorignan, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Moux, Ouveillan, Pradelles-Cabardès, Raissac, Saint-Marcel-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Villanière, Villardonnell, Villedubert, Villemoustaussou.

- Département de l'Hérault : Assignan, Cruzy, Ferrals-les-Montagnes, Villespassans.

V. - Encépagement

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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	- Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N.
Vins rosés	- Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, maccabeu B, marsanne B, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, vermentino B.
Vins blancs	- Cépages principaux : bourboulenc B, grenache blanc B, maccabeu B, marsanne B, roussanne B, vermentino B ; - Cépages accessoires : clairette B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, terret blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
DISPOSITIONS GENERALES	
Vins rouges	- La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N et terret noir N ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N, et terret noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage muscat à petits grains B est inférieure ou égale à 10 %.
DISPOSITION PARTICULIERE	
<p>Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ; - respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée. 	

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

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

- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Les cépages marsanne B, roussanne B et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs chacun.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
- L'ensemble de ces règles ne s'applique qu'à partir du 30 juin de chaque année.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 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 6500 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 %.

- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, 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 30 %.

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*

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

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

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 48 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 60 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 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

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ;- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage. Un seul de ces cépages ne peut représenter plus de 80%.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ;- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage ;- La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % ;- La proportion des cépages blancs, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 %.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none">- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage ;- La proportion du cépage muscat à petits grains blancs B est inférieure ou égale à 10 %.

b) - Fermentation malolactique

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

c) - Normes analytiques

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

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit

- L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux centrifuges est interdit.
- Les pressoirs continus sont interdits.

f) - 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.

g) - 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 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 doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur dispose 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 au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés et blancs	15 novembre de l'année de la récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est adossée à la Montagne Noire, partie la plus méridionale des Cévennes, avec comme point culminant le Pic de Nore (1210 mètres).

Le vignoble s'inscrit au cœur d'un vaste amphithéâtre qui descend régulièrement du nord au sud pour terminer en pente douce auprès du fleuve Aude. Totalemment exposé au sud, il est bordé par 2 ensembles de collines :

- l'un proche de Carcassonne, vers l'ouest, constitué de collines orientées nord/sud de Salsigne à Trèbes, et au cœur duquel serpente la rivière Clamoux ;
- l'autre, vers l'est, baptisé « *la serre d'Oupia* », traversé par la rivière Cesse.

Le centre de la zone géographique surplombe d'une centaine de mètres l'étang de Marseille pour s'inscrire ensuite en continuité vers un grand plateau traversé par les rivières de « *l'Argent-Double* » et de « *l'Ognon* », affluents de l'Aude.

Traversant collines et plaines, la route « Minervoise » permet de découvrir un vignoble qui compose harmonieusement avec le milieu naturel parsemé de garrigues, de pins et de chênes.

La zone géographique appartient à un large synclinal, s'appuyant au nord sur le Massif de la Montagne Noire, et comblé par des sédiments molassiques tertiaires, coupés de bancs de grès et de conglomérats de calcaires lacustres.

Les sols les plus caractéristiques sont donc développés sur des terrasses caillouteuses, des marnes, des grès, des altérations (dégradation) de calcaire dur et sur quelques lentilles de schistes dans les zones d'altitude.

Le climat est méditerranéen, caractérisé par une grande douceur, une relative sécheresse, une pluviométrie annuelle moyenne de 630 millimètres et une température moyenne annuelle supérieure à 14°C, avec un ensoleillement annuel supérieur à 2400 heures.

Dans sa partie orientale, la zone géographique bénéficie d'influences maritimes méditerranéennes qui se manifestent par des brises de sud-est humides l'été et de faibles précipitations de printemps ou d'automne. A l'opposé, à l'ouest, la zone géographique est soumise aux effets du vent de nord-ouest (Cers), souvent violent et généralement sec, mais qui au contact de la Montagne Noire, est à l'origine, principalement à l'automne et au printemps, de précipitations océaniques.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 45 communes du département de l'Aude et de 16 communes du département de l'Hérault.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est présente en « Minervois » depuis l'époque romaine. PLINE le JEUNE, VARRON et CICERON attestent dans leurs écrits de la présence d'un vignoble prestigieux sur les coteaux, en 70 avant Jésus-Christ, qui fort de son succès, conduit l'empereur DOMITIEN, en 92, à interdire toute nouvelle plantation dans la province, afin d'éviter la concurrence.

En 280, PROBUS abolit cette loi, favorisant ainsi les exportations vers les provinces de l'Ouest, du Nord et de la Germanie.

Les grandes invasions suivantes n'affectent pas le vignoble, à l'exception des invasions sarrasines qui freinent son expansion au VII^{ème} au IX^{ème} siècle.

Le Canal du Midi ouvert en 1680, l'amélioration du réseau routier au XVIII^{ème} siècle, puis l'arrivée du chemin de fer, contribuent au développement du vignoble, imposant la vigne en monoculture.

Cette prospérité est soumise aux aléas de la crise phylloxérique et de la surproduction, avec comme point d'orgue la crise viticole de 1907 qui impose à toute la région une réorganisation en profondeur.

A l'est de la zone géographique, se trouve le village d'Argeliers d'où, en 1907, le vigneron Marcellin ALBERT sonne la révolte des vignerons français contre la fraude et la mévente du vin. De cette période de troubles graves qui embrase le Midi tout entier, et une partie de la France vigneronne, naît la loi instituant « l'appellation d'origine ».

Un Syndicat de défense est créé dans la région du Minervois en 1922. Reconnu dans un premier temps en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure en 1951, le « Minervois » est reconnu en appellation d'origine contrôlée par décret du 15 février 1985, après une reconversion de l'encépagement en faveur surtout des cépages noirs grenache N, syrah N, mourvèdre N et cinsaut N, plants nobles d'autrefois, et des cépages blancs grenache B, maccabeu B, roussanne B, marsanne B, vermentino B et la mise en place de conditions de production rigoureuses.

Afin de mieux maîtriser ces dernières, les opérateurs optent en 1996, pour une procédure particulière qui impose d'affecter les parcelles destinées à la récolte des raisins deux ans avant toute revendication.

En 2009, 124000 hectolitres sont revendiqués en appellation d'origine contrôlée par 210 caves particulières et 25 caves coopératives lesquelles produisent 40% des volumes.

Les vins rouges représentent 92 % de la production et les vins rosés 6% des volumes.

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

Les vins rouges sont issus, selon les usages, d'un encépagement dans lequel les cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, sont présents au moins à 60 %. Ils présentent une robe pourpre aux reflets violets. Leur équilibre et leur richesse aromatique rappelant les fruits rouges autorise une consommation dans leur jeunesse.

Chaleureux et puissants, et développant des notes aromatiques souvent épicées ou réglissées, ils offrent la garantie d'une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés présentent une teinte légère et saumonée, et une palette aromatique rappelant les fruits rouges. Ils sont à la fois frais et puissants, harmonieux et persistants.

Les vins blancs, présentent une robe or pâle à reflets verts. Complexes et chaleureux, aux accents floraux marqués, ils apportent en bouche des notes vives de fruits frais tels pêche, mangue ou encore abricot.

3°- Interactions causales

La conjonction du climat méditerranéen et de la topographie avec une exposition sud, balayée par les vents dominants vecteurs de faibles précipitations, confère à la zone géographique une aptitude à la culture d'un vignoble original sur les sols à dominante argilo-calcaire.

Ces conditions particulières sont propices à une maturité optimale du raisin et offrent au vigneron la possibilité d'une adéquation entre le cépage et la situation viticole, adéquation qui contribue à l'expression particulière des vins.

Le cépage grenache N apporte chaleur et rondeur en bouche et apprécie les terrasses caillouteuses et les marnes. Le cépage syrah N, cépage précoce, apporte richesse en sucre et arômes de fruits rouges. Cépages historiques, le cépage cinsaut N, traditionnellement réservé au vin rosé, entre aussi dans l'assemblage des vins rouges pour apporter toute sa finesse et le cépage carignan N apporte du corps et des tanins et à forte maturité, des arômes réglissés particuliers. Quant au cépage mourvèdre N, il apporte des tanins fins, et des accents d'épices.

Jacques PUISAIS décrit ainsi le lien du produit avec son milieu naturel : « *Le Minervois est un vin d'air et ce qui compte c'est le millésime du vent et en particulier dans la période qui précède les vendanges, cela conditionne la vitesse de l'évapotranspiration. Ce vin d'air se caractérise par la douceur et la richesse du tanin et le respect originel du fruit* ».

La viticulture jalonne l'histoire du « Minervois » depuis 2 millénaires.

Minerve, village aux évocations mythologiques, perché sur un piton rocheux du causse calcaire, a donné son nom à l'appellation d'origine contrôlée. Cette ancienne place forte est connue pour son site exceptionnel et pour sa résistance à Simon de Montfort, lors de la croisade contre les cathares en 1210. Sur ce site emblématique et caractéristique des sites de l'appellation d'origine contrôlée, la vigne, installée sur les calcaires durs, côtoie un paysage méridional d'une intense luminosité.

Les références à l'empire romain restent présentes. La plupart des domaines et châteaux actuels sont établis sur les antiques « *domus* », tel « *Massanier la Mignarde* » sur la commune de Pépieux, ancienne propriété du légionnaire MAXIMUS et dont le vin est consacré meilleur vin du Monde en 2005 par « *l'International wine challenge* ».

En bordure occidentale de la zone géographique, la cité de Carcassonne, place forte médiévale classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, appartient au patrimoine culturel et historique du « Minervois ». Au sud de la zone géographique serpente le canal du Midi, à l'origine de l'essor économique du XVII^{ème} siècle, canal classé également au patrimoine mondial de l'UNESCO. L'appellation d'origine contrôlée « Minervois » témoigne ainsi par son capital historique et ses sites privilégiés d'une attache profonde à la culture de la vigne ancrée sur son territoire.

XI. - Mesures transitoires

1° - Aire et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

L'opérateur suivant, connu comme vinifiant ses vins dans la commune située hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peut continuer ces opérations sur le territoire de cette commune, jusqu'à la récolte 2019 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
Château le Bouchat-Alaux	Pennautier (Aude)

2° - Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 2003 et présentant une densité de plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de

feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 2003 et présentant une densité de plantation inférieure ou égale à 3300 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générale

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Minervois » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié 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 avant le 31 mars de la deuxième année qui précède la première déclaration de revendication, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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

La déclaration précise :

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

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 % ou à 30 %, établie conformément aux dispositions de l'article 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

parcellaire selon les modalités visées au a) ci-dessus.

c) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire

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

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

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de 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 avant le 31 mai de l'année suivant celle de la récolte et au minimum 10 jours avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement.

Elle indique :

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

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

4. Déclaration des transactions et des retiraisons

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

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

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

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé sept jours ouvrés au moins avant ce

repli.

8. Déclaration de déclassement

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

II. - Tenue de registres

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

1. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite, notamment pour les vignes présentant une densité inférieure à 3300 pieds par hectare.

2. Plan de cave

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

CHAPITRE III

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 et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires, déclaration préalable d'affectation parcellaire, manquants)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate.	Contrôle documentaire et/ou sur site
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et densité	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle sur le terrain
Entretien général	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	- 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

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.