

Décret n° 2009-1274 du 20 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Saint-Emilion », « Saint-Emilion grand cru », « Puisseguin-Saint-Emilion », « Lussac-Saint-Emilion », « Canon Fronsac », « Fronsac », « Lalande-de-Pomerol », « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc », « Lustrac-Médoc » et « Montagne-Saint-Emilion »

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« LALANDE-DE-POMEROL »

Chapitre Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, 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 « Lalande-de-Pomerol » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Lalande-de-Pomerol et Néac.

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 des 23 et 24 juin 1994.

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 et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Bonzac, Fronsac, Galgon, Libourne, Lussac, Montagne, Puisseguin, Pomerol, Saint-Aignan, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Villegouge.

V. - Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) et merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement. La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2 mètres, et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre, ou à 0,80 mètre sous condition de taille courte de façon à éviter le chevauchement des rameaux.

b) Règles de taille.

La taille est obligatoire. Elle est conduite avant le 1er mai de chaque année.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont conduites obligatoirement en palissage « plan relevé ».

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare ;
- lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° Autres pratiques culturales :

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

a) Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

b) Les tournières doivent être enherbées.

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 53 hectolitres par hectare.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 65 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

— des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

— des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :
Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :
Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.
Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.
Les cépages principaux représentent au minimum 70 % dans les assemblages.

c) Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre ;

d) Normes analytiques.
— tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre ;
— tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H₂SO₄) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre H₂SO₄) après cette date.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) Matériel interdit.
Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.
Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves et les barriques.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).
Le chai disposera d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

2° Dispositions par type de produit :
Les vins sont élevés au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

Pas de disposition particulière.

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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien à l'origine

XI. - Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°), identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 21 au 24 juin 1994, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° Mode de conduite :

a) Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, et présentant une densité de plantation inférieure à 5 500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les dispositions relatives à la distance entre pieds sur le rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

c) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à l'écartement entre rangs continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2015 incluse.

d) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :
Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II :

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

3. Déclaration de déclassement :

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

4. Déclaration de renonciation à produire :

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

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée à l'organisme de contrôle agréé.

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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification du paysage, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III :

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : — documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) — sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : — présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; — présence significative de maladies cryptogamiques témoignant d'une absence totale de lutte.
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Sur le terrain et sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	— vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs ; — par examen visuel du raisin
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire [contrôle des déclarations]

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots