



Chapitre 1

Caractéristiques de l'AOC	Aires et zones dans lesquelles les opérations sont réalisées		
	Aire géographique <i>Récolte des raisins, vinification et élaboration des vins</i>	Aire parcellaire délimitée <i>Localisation des vignes</i>	Aire de proximité immédiate <i>Définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins</i>
<ul style="list-style-type: none"> AOP/AOC Clairette de Bellegarde <p>Vin tranquille blanc</p>	Bellegarde	<p>Vins issus des vignes situées dans l'aire parcellaire de production approuvée par l'Inao.</p> <p>Limites parcellaires disponibles au Syndicat et en Mairie de Bellegarde</p>	<ul style="list-style-type: none"> Beaucaire Bouillargues Fourques Garons Jonquières-Saint-Vincent Manduel Saint-Gilles
ENCEPAGEMENT			
Vins blancs			
Clairette B			

CONDUITE DU VIGNOBLE						
Mode de conduite, Irrigation						
Densité de plantation	Règles de taille	Règles de palissage et hauteur de feuillage	Charge maxi moyenne à la parcelle	Seuil de pieds morts ou manquants	Etat culturel de la vigne	Irrigation
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Densité minimale de 4000 pieds/ha ▪ Inter-rangs \leq 2,50 m ▪ Superficie maximale disponible au sol de 2,50 m²/cep =Distance Inter-rang \times Distance Inter-cep 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taille courte maxi 6 coursons/cep avec maxi 2 yeux francs/courson <p>Pour les vignes ayant atteint leur 21^{ème} feuille : 7 coursons/cep avec maxi 2 yeux francs/courson</p>	<p>Hauteur de feuillage avec 1,40 m² de SECV/kg de raisin</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 10000 kg/ha ▪ Quand irrigation autorisée : 8000 kg/ha 	<p>20% maxi de ceps morts ou manquants</p>	<p>Bon état culturel général (notamment l'état sanitaire et l'entretien du sol)</p>	<p>Interdite par défaut</p> <p>Peut être autorisée à titre exceptionnel certaines années</p> <p>(art. D645-5 code rural et de la pêche maritime)</p>

MESURES TRANSITOIRES
Modes de conduite
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parcelles plantées avant 16/08/1989 + Densité < 4000 pieds/ha : <ul style="list-style-type: none"> · Gardent droit AOC jusqu'à arrachage, sous réserve 1,40 m² SECV/kg raisin minimum ▪ Parcelles plantées avant 31/07/2009 dont l'écartement inter-rang > 2,5m : <ul style="list-style-type: none"> · Gardent droit AOC jusqu'à arrachage, sous réserve 1,40 m² SECV /kg raisin minimum

RECOLTE, TRANSPORT ET MATURITE DES RAISINS		RENDEMENTS, ENTREE EN PRODUCTION	
Récolte	Maturité du raisin	Rendement	Entrée en production des jeunes vignes
Vins issus de raisins récoltés à bonne maturité	<p>Richesse minimale en sucre des raisins :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 178 g/l de moût <p>Titre alcoométrique volumique naturel minimum :</p> <p>11%</p>	<p><i>Rendement</i></p> <p>60 hl/ha¹</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2^{ème} année (3^{ème} feuille) après plantation réalisée avant le 31 juillet ▪ 1^{ère} année (2^{ème} feuille) après greffage sur place réalisé avant le 31 juillet 1^{ère} année (2^{ème} feuille) après surgreffage réalisé avant 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que de la Clairette B (tolérance de 80% de l'encépagement de chaque parcelle conforme au CdC l'année suivant le surgreffage réalisé avant le 31 juillet)

Pour information, l'article D645-8 du Code rural et de la pêche maritime prévoit pour les jeunes vignes la disposition suivante :

"Les raisins obtenus sur les parcelles de jeunes vignes situées à l'intérieur de la zone de production des raisins d'une appellation d'origine contrôlée et répondant aux conditions d'encépagement définies dans le cahier des charges ne peuvent être utilisés pour produire du vin :

- a) L'année de la plantation en place avant le 31 juillet et l'année suivante, dans le cas d'utilisation de greffés-soudés ou de plants francs de pied ;
- b) L'année du greffage sur place ou du surgreffage réalisé avant le 31 juillet, dans le cas d'utilisation de plants racinés de porte-greffe ou du surgreffage.

Les produits issus de ces raisins ne peuvent circuler qu'à destination de la destruction par envoi aux usages industriels."

¹ Ce rendement s'entend net de lies et uniquement pour des parcelles présentant moins de 20 % de pieds morts et manquants et plantées à au moins 4000 pieds/ha. Ce rendement est susceptible d'être modifié : se référer aux éventuelles mesures de campagne pour chaque récolte. Les volumes de bourbes + lies communément admis par l'administration sont de 1 à 10% pour les blancs.



TRANSFORMATION, ELABORATION, ELEVAGE, CONDITIONNEMENT, STOCKAGE

- Dispositions Générales - Vins vinifiés selon les usages locaux, loyaux et constants -

Normes analytiques²

Type d'essai	Paramètre contrôlé	Spécification
Analyse physico-chimique	Titre alcoométrique volumique acquis Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Minimum 11% vol.
	Titre alcoométrique volumique total	Vin enrichi - maximum : 15% vol.
	Acidité totale	Minimum 3,5g/l en acide tartrique (46,6 meq/l) ≥ 2,28 g H ₂ SO ₄ /l
	Acidité volatile	Seuil réglementaire : acidité volatile ≤ 0,88 g H ₂ SO ₄ /L
	SO ₂ total	SO ₂ total ≤ 200 mg/L
	Taux de sucres (Glucose et Fructose) au stade du conditionnement	Glucose + Fructose ≤ 4 g/L

La conformité est établie sur la base d'une analyse COFRAC (après prise en compte des incertitudes de mesures du laboratoire) par un laboratoire accrédité COFRAC pour les paramètres analysés et habilité par l'INAO.


² Source : Certipaq

TRANSFORMATION, ELABORATION, ELEVAGE, CONDITIONNEMENT, STOCKAGE, DATE DE MISE EN MARCHÉ <i>- Dispositions Générales - Vins vinifiés selon les usages locaux, loyaux et constants -</i>	
Capacité cuverie	Entretien global du chai et du matériel
Capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins égale au volume vinifié en AOC au cours de la récolte précédente	Chai et matériel de vinification en bon état d'entretien général
Obligations de tenue des registres	Maîtrise des températures de fermentation
<p>Suivi de maturité</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Registres de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale <p>Dispositions transitoires Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires.</p> <p>Dispositions relatives au conditionnement et au stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour tout lot conditionné, l'opérateur doit conserver pour l'organisme de contrôle : <ul style="list-style-type: none"> ○ Registre manipulation (Règlement CE n°84/2011 du 24/04/2001) ○ Analyse avant ou au plus tard 15 jours après conditionnement ○ Bulletins d'analyses conservés 6 mois après conditionnement 	Chai vinification doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification. Ne s'applique pas aux contenants en bois de capacité ≤ 400 litres utilisés pour l'élaboration
	Matériel interdit
	Pressoirs continus
	Dispositions relatives au stockage
	Lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés
	Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Date à partir de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés : à partir du 15 novembre de l'année de récolte ▪ Date de mise en marché à destination du consommateur : selon les dispositions de l'article D645-17 du code rural et de la pêche maritime : à partir du 15 décembre de l'année de récolte³

³ Date susceptible d'être modifiée : se référer aux éventuelles mesures de campagne pour chaque récolte

OBLIGATIONS DECLARATIVES						
Déclaration préalable d'affectation parcellaire (DAP)	Déclaration de revendication (DREV)	Déclaration préalable des retraisais	Déclaration de conditionnement	Déclaration relative à l'expédition hors territoire national d'un non conditionné	Déclaration de déclassement	Déclaration préalable relative à la taille
<ul style="list-style-type: none"> Envoi DAP à l'ODG au plus tard le 31 janvier de l'année de récolte Renouvelable par tacite reconduction sauf modifications signalées par opérateur avant le 1^{er} février <p>A tenir à disposition de l'organisme de contrôle :</p> <ul style="list-style-type: none"> + <i>Liste parcelles avec pieds morts ou manquants > 20% encépagement</i> + <i>Liste parcelles bénéficiant de mesures transitoires (densité de plantation < 4000 pieds/ha ou écartement inter-rang > 2,5 mètres)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Envoi DREV avant 1^{ère} sortie de produits du chai de vinification et au plus tard avant 30 novembre de l'année de récolte <p>+ <i>Copie déclaration de récolte, SV11 ou 12</i> + <i>Plan de cave</i></p>	<p>Opérateur commercialisant vins AOC en vrac adresse à l'organisme de contrôle la déclaration de transaction pour le lot concerné :</p> <ul style="list-style-type: none"> le jour de la contractualisation transaction ou au plus tard 5 jours ouvrés après contractualisation transaction ET au plus tard 10 jours avant retraitais 	<ul style="list-style-type: none"> 10 jours ouvrés avant début conditionnement l'opérateur doit déclarer à l'organisme de contrôle les lots de vins AOC concernés Si plus de 12 conditionnements par an, l'opérateur peut adresser mensuellement une déclaration récapitulative 	<p>Si expédition hors du territoire national d'un vin AOC non conditionné, déclaration à l'organisme de contrôle des volumes concernés au moins 10 jours ouvrés avant expédition</p>	<p>Si déclassement d'un vin AOC en vin sans indication géographique obligation de le déclarer à l'ODG et à l'organisme de contrôle au plus tard 7 jours ouvrés après déclassement et avant l'expédition du vin</p>	<p>Déclaration par l'opérateur à l'ODG de la liste des parcelles conduites ou destinées à être conduites :</p> <ul style="list-style-type: none"> en cordon de Royat avant le 30 avril de la 2^{ème} année après plantation (3^{ème} feuille) en gobelet et transformées en cordon de Royat avant le 30 avril de l'année de la taille de transformation
	<p>Déclaration de renonciation à produire⁴</p> <p>Possibilité de renoncer à produire en AOC sur les parcelles ne respectant pas le cahier des charges au plus tard le 30 Juin de l'année de récolte (ou début des vendanges si accident climatique) à l'ODG</p>					

⁴ Attention, toutes les parcelles affectées en AOC Clairette de Bellegarde n'ayant fait l'objet d'aucune déclaration de renonciation à produire doivent respecter le cahier des charges de l'AOC Clairette de Bellegarde même si celles-ci sont destinées à la production de vin d'une autre dénomination ayant des conditions de production moins restrictives (autre AOC, IGP, VSIG,...). Une même parcelle ne peut faire l'objet d'une double affectation parcellaire (ex : Clairette de Bellegarde et Costières de Nîmes) d'après l'article D645-19 du Code rural et de la pêche maritime.

Déclaration d'identification d'un opérateur – DI –	Habilitation
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dépôt DI obligatoire à l'ODG pour bénéficier de l'AOC : <ul style="list-style-type: none"> · avant le 1^{er} juin de l'année de récolte pour les producteurs de raisins au plus tard 1 mois avant le début d'activité pour les producteurs-vinificateurs-conditionneurs (caves particulières, coopératives, négociants) ▪ <u>Signature d'une nouvelle Déclaration d'Identification en cas de :</u> <ul style="list-style-type: none"> · changement d'un des points de la DI · changement de raison sociale · cession ou reprise de l'outil de production <p style="margin-left: 150px;">} sans modification majeure de l'outil de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Nouvelle procédure d'habilitation en cas de modification majeure de l'outil de production :</u> <ul style="list-style-type: none"> · modification de plus de 20% des surfaces de la structure d'exploitation,  · changement de localisation du lieu de vinification et/ou élevage, · acquisition de nouveaux matériels visés dans le cahier des charges ou la déclaration d'identification ▪ Dès réception du dossier d'identification complet par l'ODG, celui est transmis à l'organisme de contrôle pour le lancement de la procédure d'habilitation ▪ Le contrôle d'habilitation a lieu dans les 3 mois suivant l'acceptation de la DI par l'ODG et au plus tard avant la récolte pour les producteurs de raisins et avant le démarrage de la vinification pour les vinificateurs ▪ Cas particulier pour les activités vente de vin en vrac ou conditionnement : suivi renforcé avec un audit de suivi externe en plus de l'audit d'habilitation dans les 2 mois suivant la 1^{ère} déclaration de conditionnement ou de vente en vrac ou de retraitaison ▪ L'habilitation a pour objectif de vérifier l'aptitude d'une structure à répondre aux exigences de l'AOC et son engagement à appliquer le cahier des charges et le plan de contrôle de l'AOC Clairette de Bellegarde ▪ Contrôle d'habilitation = examen documentaire seul OU examen documentaire + évaluation sur site



REGLES DE PRESENTATION ET ETIQUETAGE (+ cf. Guide pratique L'étiquetage des vins-DGCCRF-2013)	
Dispositions générales	Dispositions particulières
Vins revendiquant l'AOC Clairette de Bellegarde doivent obligatoirement inscrire ladite AOC sur tous les documents d'accompagnement, déclarations de stock, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients avant toute offre au public, expédition, mise en vente ou vente.	Etiquetage des vins AOC peuvent préciser le nom d'une unité géographique plus petite si il s'agit d'un lieu dit cadastral et figurant sur la déclaration de récolte.

Plus d'informations sur les règles d'étiquetage, rendez-vous sur le blog du Président : <http://leprez.costieres-nimes.org/?p=1621>

AOC ⇔ AOP : Appellation d'origine contrôlée / Appellation d'origine protégée

DAP : Déclaration préalable d'affectation parcellaire

DI : Déclaration d'identification

DREV : Déclaration de revendication

FML : Fermentation malolactique

ODG : Organisme de défense et de gestion de l'AOC

SECV : Surface externe du couvert végétal