

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COLLIOURE »  
homologué par le décret n° 2011-1826 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure », initialement reconnue par le décret du 3 décembre 1971, 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 « Collioure » est réservée aux vins tranquilles 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 et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

*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 19 mai 2011.

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*

a) - 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 des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) -L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation, pour l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Cases-de-Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

**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	CÉPAGES
Vins rouges	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, counoise N.
Vins rosés	- cépages principaux : carignan N, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires: cinsaut N, counoise N.
Vins blancs	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, roussanne B, tourbat B, vermentino B ; - cépages accessoires : carignan blanc B, muscat petits grains B, muscat d'Alexandrie B.

## 2°- Règles de proportion à la parcelle

La proportion des cépages accessoires muscat petits grains B, muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

## 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 par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
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.
Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure

#### b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont conduites en gobelet, éventail, sur échelas ou en cordon de Royat.

Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. La taille est effectuée au plus tard le 31 mars. Cependant les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	- Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,60 mètre au dessus du niveau du sol ; - Le palissage comporte 2 niveaux de fils dont au moins un niveau de fils releveurs
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 0,60 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,6 kilogramme par pied.

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°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la

pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...), sont entretenus, selon les usages, par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols, ainsi que la préservation des éléments caractéristiques de l'architecture du vignoble, en utilisant des matériaux traditionnels ;

- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;

- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, entre le 1<sup>er</sup> septembre et le 1<sup>er</sup> mars, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

### 3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

### 1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de la récolte est définie individuellement sur la parcelle ou l'îlot cultural en fonction de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

b) - Dispositions particulières de récolte

- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ;

- Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant ; ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- Lors du transport de la vendange, les raisins ne sont ni écrasés, ni tassés ;

- Les récipients contenant la vendange destinée à la production des vins blancs ne peuvent contenir une hauteur de raisins supérieure à 0,60 mètre lors du transport de cette vendange de la vigne au chai de vinification ;

- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

### 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 (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	207	12 %
Vins rosés	198	11,5 %.
Vins rouges	207	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 40 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 48 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 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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 blancs	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.
Vins rosés	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages.
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages.

#### b) - Fermentation malo-lactique.

La teneur en acide malique des lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques.

Les lots de 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) (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

Toute opération d'enrichissement est interdite

e) - Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

f) - Capacité de cuverie

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

g) - Entretien du chai et du matériel

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

h) - Maîtrise des températures.

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour l'élaboration des vins rosés et des vins blancs.

2°- *Dispositions par type de produit*

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
Vins rouges	- La durée de macération de la vendange (non foulée, foulée ou égrappée) est d'au moins 5 jours ; - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins blancs	- Le débourage est obligatoire pour les moûts issus du cépage grenache gris G ; - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

- a) - L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.
- b) - Le stockage des bouteilles est réalisé dans un lieu spécifique, isolé et tempéré.

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 <sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 <sup>er</sup> juin 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 :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.
Vins blancs	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	15 mai de l'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

Le vignoble le plus méridional de France est implanté entre « *mar i mont* » (« *mer et montagne* » en langue catalane), dans un site très accidenté, sur des coteaux pentus où l'altitude passe très rapidement de 917 mètres au Pic de Sailfort, à 0 mètre, en bord de mer.

La zone géographique s'étend à l'extrémité orientale du massif des Albères, où les Pyrénées plongent brutalement dans la Mer Méditerranée. Elle s'étend sur le territoire de 4 communes de la région du département des Pyrénées-Orientales baptisée « *Côte Vermeille* » et qui sont autant de ports : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et, Port-Vendres. Autour de ces ports, elle est limitée :

- à l'est, par la Mer Méditerranée ;
- au sud, par les crêtes pyrénéennes, constituant la frontière avec l'Espagne ;
- au nord, par le piémont des Albères et la plaine du Roussillon ;
- à l'ouest, par les sommets pyrénéens.

La surrection des Pyrénées a créé un paysage très tourmenté, compartimenté en une multitude d'alvéoles, de petits amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer.

Le substratum géologique est homogène, constitué essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, sont à l'origine de sols pauvres disposant de faibles capacités de rétention en eau et présentant, selon la situation topographique, une certaine variabilité en épaisseur.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont cultivées en terrasses, jusqu'à 400

mètres d'altitude, très localement dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la zone géographique.

La zone géographique bénéficie d'un très fort ensoleillement annuel, supérieur à 2600 heures et d'un climat méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été. La température moyenne annuelle est de 15°C. Elle varie cependant avec l'altitude. Le régime thermique est marqué par des écarts de température annuels de faible amplitude mais connaît des écarts quotidiens souvent importants.

La pluviométrie annuelle moyenne, inférieure à 650 millimètres, varie également selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime trop souvent violent et irrégulier, alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne. Ces derniers peuvent être à l'origine de phénomène d'érosion et de ravinement des sols qui ont imposé la culture en terrasses.

La particularité climatique reste cependant le vent qui souffle près de 200 jours par an :

- la « *Tramontane* », vent dominant de nord-ouest (130 jours par an), violent et desséchant. Bénéfique pour assainir l'atmosphère des maladies cryptogamiques elle s'avère souvent destructrice par ses effets mécaniques sur les jeunes rameaux de vignes au printemps ; elle est aussi responsable de la propagation des incendies en été ;

- Le vent marin, de direction est/sud-est, favorise les entrées maritimes fraîches et humides qui viennent tempérer les ardeurs solaires estivales.

Sous ce climat d'excès, la vigne compose le paysage, alternant avec de maigres espaces boisés de chênes lièges ou verts, d'oliviers, d'arbustes méditerranéens et des landes consécutives au passage répétés des incendies.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est liée à l'histoire des Phéniciens qui l'implantent à partir du port de Collioure quelques 7 siècles avant Jésus-Christ.

Le contexte géographique et climatique impose très tôt la culture en terrasses, dès le début du Moyen-Âge, confortée par la suite par les Templiers.

Le commerce du vin, florissant depuis les ports, est encouragé par JACQUES 1<sup>er</sup> de MAJORQUE en 1207, puis par les rois d'Aragon, avec notamment la rétrocession, aux communes viticoles, d'une taxe perçue sur les vins importés, afin de maintenir la haute qualité de la production locale.

A cette époque, le vin est surtout sec, souvent « *fortifié* » par adjonction d'alcool ou naturellement doux. Grâce à son titre alcoométrique volumique élevé, il « *voyage* » très bien et acquiert une grande notoriété dans les cours d'Aragon, de Castille, des rois de Majorque, puis, plus tard, depuis Collioure, en franchissant le détroit de Gibraltar, en Flandres.

Après l'annexion du Roussillon par la France, en 1659 (traité des Pyrénées), et pour lutter contre la contrebande liée à la mise en place par l'Etat de taxes, les troupes françaises s'appêtent à intervenir, en 1773. Mais l'Intendant de la Province du Roussillon trouve un compromis, en octroyant des gratifications à la plantation de vignes, pour inciter les contrebandiers à devenir vignerons.

Mais, la tradition de la culture de la vigne s'enracine profondément grâce, notamment, à la pratique du « *bail à complant* » ou à « *souche morte* ». Cette pratique, dont l'origine remonte avant l'an Mil, perdure dans le vignoble de « Collioure » pour plus de 50% des parcelles de vigne ! Ce mode de faire-valoir a permis, à des gens de condition modeste, d'exploiter quelques parcelles de vigne dont les pieds leur appartiennent, mais sans en posséder le foncier. Ce dernier reste le bien des propriétaires fonciers qui cèdent leur parcelle en copropriété, avec obligation que les pieds soient toujours vivants.

Ceci a favorisé le remplacement régulier des pieds morts, avec greffage sur place à partir de greffons que les producteurs considéraient les plus « intéressants ». De surcroît, cette pratique a induit, au fil des générations, la mixité des cépages rencontrée au sein d'une même parcelle.

A partir de 1830, tout va évoluer très vite. Le commerce, avec le port de Port-Vendres, s'intensifie, le chemin de fer arrive jusqu'à Collioure, puis jusqu'en Espagne où les voies présentent un écartement différent. Ceci conduit à une activité considérable de manutention pour transvaser les marchandises. La population grandit, attirée par l'activité portuaire et de manutention, et chacun par, « *bail à complant* », cherche à avoir accès à un lopin de vigne. Le vin élaboré au sein de la zone géographique bénéficie de cet essor sous l'impulsion de l'activité commerciale des négociants de la région, mais aussi d'un ecclésiastique, l'abbé ROUS qui développe un petit commerce de vin sec de qualité, en bouteille, à fins de vin de messe et pour la restauration de l'église de la commune de Banyuls, faute de financement de l'évêché. Ce petit commerce qui préfigure la commercialisation des vins par vente directe devient si florissant que l'évêché intervient pour le faire cesser.

En 1885 la crise tardive du phylloxera anéantit une grande partie du vignoble et se cumule aux difficultés que rencontrent les producteurs face à la concurrence de vins frauduleux.

Avec la promulgation des lois ARAGO (1872) et PAMS (1898), qui reconnaissent un statut fiscal particulier aux vins naturellement doux, le vignoble se spécialise alors dans la production de vins doux naturels, abandonnant, momentanément, la réputation acquise pour les vins secs à titre alcoométrique volumique élevé.

Le dynamisme des producteurs conduit à la reconnaissance, dès 1936, de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » pour les vins doux naturels, mais pas pour les vins secs « *pour risques de confusion* ».

Les vins secs sont alors commercialisés en « *vins naturels du terroir de Banyuls* » jusqu'à ce que cette dénomination devienne caduque, en 1960.

Les vins rouges secs sont reconnus, en 1971, en appellation d'origine contrôlée « Collioure », pour éviter toute confusion avec l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls ». Les vins rosés et les vins blancs sont reconnus en appellation d'origine contrôlée, respectivement en 1991 et en 2003.

Le vignoble couvre, sur le territoire des 4 communes de la zone géographique, une superficie de 1800 hectares. Sur cette superficie, sont produits 20000 hectolitres de vins doux naturels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » et 20000 hectolitres de vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure ». L'ensemble de cette production est élaborée par une trentaine de caves particulières qui commercialisent directement leurs produits, et 3 caves coopératives dont la plus importante le « Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls ».

Les vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » se déclinent en vins rouges (55% de la production), vins rosés (30% de la production) et en vins blancs.

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

Les vins rouges sont des vins colorés, aux arômes intenses rappelant souvent les fruits mûrs et les épices. Ils sont généreux, riches en bouche avec une belle présence tannique qui autorise leur bonne conservation.

Les vins rosés, qui présentent fréquemment des arômes de fruits frais, sont élégants, frais, avec une belle générosité.

Les vins blancs sont appréciés pour leur volume de bouche et leur note légèrement tannique. Ils sont gras, généreux avec des arômes le plus souvent floraux, parfois miellés.

## 3°- Interactions causales

Dans un contexte naturel très particulier de montagne et de bord de mer, l'homme s'est adapté et a sculpté un paysage, en installant la vigne (depuis 2000 ans) sur les pentes abruptes, qu'elle colonise du bord de mer jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Sous un climat de contraste et d'excès, sur des sols peu stables et filtrants composés d'éléments grossiers, les générations successives ont aménagé des terrasses qui permettent de lutter contre l'érosion des sols, mais aussi contre les incendies. On compte ainsi sur les parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins plus de 5000 kilomètres linéaires de murettes en pierres sèches. Ces

terrasses tout en corrigeant la pente, permettent la conservation des potentialités agronomiques du sol mais sont rarement mécanisables.

De même, pour freiner la vitesse et la force des eaux de ruissellement, le vigneron a créé un système pour les canaliser, dans des rigoles empierrées appelées localement « *agouilles* » qui forment des réseaux caractéristiques en « *pied de coq* » ou « *peu de gall* » en langue catalane. Au fil des générations, dans les situations les plus abritées, l'homme a construit une mosaïque géométrique de vignes imbriquées, confinant la forêt de chênes verts et de chênes lièges aux ravins les plus abrupts et aux expositions les plus ventées.

Avec le « *bail à complant* », héritage culturel de l'histoire catalane, les producteurs ont maintenu le vignoble, et sa diversité d'encépagement, démontrant leur faculté d'adaptation à ce territoire difficile. Sur ces pentes ensoleillées, au cœur d'un climat très sec, ont été sélectionnés, au fil des générations, les cépages noirs les plus résistants, comme les cépages grenache N, cépage rustique, résistant au stress hydrique et aux vents forts, mourvèdre N (dénommé également « *mataro* »), carignan N et plus récemment syrah N dans les situations les plus favorables, et les cépages blancs traditionnels, grenache blanc B et grenache gris G, localement macabeu B et muscat d'Alexandrie B ou plus récents, marsanne B, roussanne B et vermentino B.

Les situations naturelles imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, taille apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (un climat à la fois très chaud et sec, mais avec des épisodes très humides, une influence maritime forte, et un vent violent) et assurant une grande longévité des pieds, par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins optimale. La charge maximale moyenne par pied est également limitée à 1,60 kilogrammes avec un tri obligatoire, si l'état sanitaire de la vendange est dégradé ou le niveau de maturité insuffisant.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Le cahier des charges impose que les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses,...) soient entretenus selon les usages, et seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle de ces éléments.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de terrasses.

Les producteurs ont, d'une part, dompté les fortes pentes de la zone géographique et, d'autre part, assuré la réputation et le commerce des vins dont le développement est lié à la présence de ports maritimes comme Banyuls-sur-Mer, Collioure et Port-Vendres.

Les vins expriment leur identité et leur originalité par le partage, au sein de la communauté de producteurs, des usages et savoir-faire pour l'élaboration de vins secs, production traditionnelle et ancestrale, en s'appuyant sur la diversité de l'encépagement et des situations naturelles.

Au fil des générations, les opérateurs ont su extraire le meilleur des raisins pour produire entre mer et montagne des vins paradoxalement frais, riches et élégants, sans être dénués de puissance, ceci également en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour obtenir des vins rouges et blancs aux arômes complexes, mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage est définie dans le cahier des charges, au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte, pour les vins rouges, et au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte, pour les vins blancs.

La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure », en 1971, est le fruit d'une réalité historique et agronomique, avec 2 appellations d'origine contrôlée, « Banyuls » et « Collioure », produites sur un même territoire, à partir d'une matière première dont les exigences de qualité, maturité et fraîcheur sont identiques.

## XI. - Mesures transitoires

### *1°- 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 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.

## **XII. - Règles de présentation et d'étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels aux termes du présent cahier des charges sera revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Collioure» et qui sont présentés sous cette appellation ne pourront 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°- Dispositions particulières*

a) - Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'indication du nom de cépage est interdite sur l'étiquette.

## **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<sup>er</sup> février de l'année qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants 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 « Banyuls », « Banyuls grand cru », et « Grand Roussillon », vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » 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. 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 contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

### *3. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1<sup>er</sup> février de l'année suivant celle 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, le cas échéant, 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 préalable des transactions en vrac ou des retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au plus tard dix jours avant la retiraison.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fait l'objet d'une déclaration différente.

### *5. Déclaration de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent par trimestre 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

### *7. Déclaration de repli*

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

L'opérateur précise les volumes concernés.

### 8. Déclaration de déclassement

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

L'opérateur précise les volumes concernés.

### 9. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée, par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la ou des parcelles concernées.

## II – Tenue de registres

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

### 1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

### 2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

### 3. Plan de cave

Liste des contenants permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

## CHAPITRE III

### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales (Entretien des aménagements de la maîtrise de la circulation des eaux, aménagements ou travaux sur les parcelles, maîtrise de la végétation spontanée)	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Hauteur des raisins dans les bennes	Contrôle sur le terrain
<b>B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage</b>	
Durée de macération	Contrôle documentaire
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
<b>C – CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Normes analytiques au stade de la transaction et du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction et du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	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.

-----