

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FAUGÈRES »
homologué par le décret n° 2011-1802 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Faugères », initialement reconnue par le décret du 5 mai 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénomination géographique et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Faugères » 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 rouges, rosés et blancs, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Autignac, Cabrerolles, Caussiniojols, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels.

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 18 février 1982.

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.

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

- a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ;
 - cépages complémentaires : carignan N ;
 - cépages accessoires : cinsaut N.

- b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B ;
 - cépages accessoires : clairette B, viognier B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins rouges et rosés :

- la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement;
- la proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale 15 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage mourvèdre N est supérieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage carignan N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :

- la proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage roussanne B est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages accessoires, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare ; - Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ; - L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre ; - 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.
DISPOSITION PARTICULIERE
<p>Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, 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'espacement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.</p>

b) - Règles de taille

- La taille est effectuée avant le 30 avril de l'année de la récolte ;
- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- L'ébourgeonnage est obligatoire au cours de la formation des bras du cordon de Royat et de la transformation d'une taille longue en taille courte.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est

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 ;

- Toute vigne palissée est relevée ;

- Si le palissage présente un fil porteur, celui-ci est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol ;

- Le palissage des cépages, roussanne B, syrah N et viognier B, comporte au moins 2 niveaux de fils releveurs ;

- Le palissage des cépages carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, grenache N, lledoner pelut N, marsanne B, mourvèdre N, vermentino B, comporte au moins 1 niveau de fils releveurs ;

- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 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 des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

g) - Installation et plantation du vignoble

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;

- Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant la période de végétation de la vigne, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, et à l'exception des parcelles de vigne non mécanisables, l'opérateur réalise au moins un labour par an et la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

b) - Afin d'assurer une maîtrise quantitative de la récolte et de préserver la qualité sanitaire de la vendange, tout apport d'azote minéral est limité à 30 unités par hectare et par an.

3°- *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

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 10% de grappes présentant un état sanitaire dégradé. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rosés	50
Vins rouges et vins blancs	45

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rosés	57
Vins rouges et vins blancs	54

3°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rosés et aux vins blancs provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le

greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

b) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 6^{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 5^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet.

c) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges, vins rosés et vins blancs provenant 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, dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place. 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

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

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges et rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages, dont un cépage principal ; aucun cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus de 2 au moins des cépages principaux, dont obligatoirement le cépage roussanne B ; - Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage.

c) - Fermentation malo-lactique.

Les lots de 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.

d) - Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de :

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 et vins blancs	4

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite.

f) - Matériel interdit.

L'emploi de vinificateur continu, de cuve à remontage automatique, de cuve à recyclage de marc, d'érafloir vertical centrifuge, d'égouttoir à vis et de pressoir continu, est interdit.

g) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

h) - Entretien du chai et du matériel.

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

i) - Maîtrise des températures de fermentation.

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

2°- Dispositions par type de produit

- a) - Les vins rouges sont obtenus par vinification traditionnelle, accompagnée d'égrappage ou non, ou par macération carbonique ; la durée minimale de macération est de 2 jours ;
- Ils font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.
- b) - Les vins blancs sont élevés au moins jusqu'au 31 janvier 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

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

5°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

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 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} 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 :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	15 novembre de l'année de la récolte
Vins blancs	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	15 février 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

La zone géographique s'étend sur 10 kilomètres de long d'est en ouest et sur 4 kilomètres de large, et présente un relief de collines parfois en forte pente et de vallées étroites, conséquences des phénomènes tectoniques et de l'érosion.

Elle est bordée :

- au nord, par de petits massifs appelés « Les Avant-Monts » parmi lesquels « *le Pic de la Coquillade* » sur la commune de Cabrerolles (696 mètres) qui offre un point de vue unique sur l'ensemble du vignoble ;

- au sud, par une zone de vallons en pente douce, terminaison du secteur de collines à fortes pentes au-delà de la commune d'Autignac, à 95 mètres d'altitude

A l'est et à l'ouest par des collines plus élevées (350 mètres) couvertes de chêne vert, qui constituent les limites naturelles de l'aire.

Cette zone est délimitée sur 7 communes au cœur du département de l'Hérault, à 25 kilomètres au nord de Béziers.

Entre garrigues et espaces boisés, le paysage viticole offre l'originalité d'innombrables murets et « *capitelles* » (constructions en pierres sèches) à la forme caractéristique d'une coupole, construites selon la technique dite « *de la fausse voute en encorbellement* ».

La végétation naturelle, selon la topographie du lieu, se compose de chênes pubescents et de châtaigniers au-dessus de 600 mètres, de chênes verts au-dessus de 350 mètres, d'arbousiers en zone plus basse, de bruyère et de genêts mais aussi de 6 variétés de cistes.

Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, reposent uniquement sur les schistes du Viséen supérieur, gréseux et feuilletés, de couleur grise, parfois jaune ou ocre dans les parties altérées. Dans la zone viticole, ces roches relativement tendres se délitent rapidement sous l'effet du travail du sol.

Les sols, bien drainés, assurent en profondeur une alimentation en eau régulière. Ils sont souvent acides et pauvres en matières organiques.

Adossé aux derniers reliefs du Massif Central, entre 100 mètres et 350 mètres d'altitude, le vignoble est à l'abri des vents du nord, froids l'hiver et desséchants l'été. Son orientation principale sud/sud-est est favorable au cumul des températures pendant la période estivale. La somme des températures annuelles est de 1800° C. La pluviométrie moyenne annuelle est inférieure à 700 mm, répartis en automne (pluies d'équinoxe) et au printemps avec toutefois des variations interannuelles caractéristiques du climat méditerranéen.

Ce contexte offre un bon ensoleillement et limite les risques de gelée. La protection vis-à-vis des vents venant du nord limite la casse des sarments.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire de la viticulture dans la région de Faugères se confond avec celle du Languedoc.

La vigne y est implantée assez tardivement, à la différence de la côte méditerranéenne où Grecs et Phocéens ont introduit les premiers plants, quelques siècles avant notre ère. Néanmoins sur les coteaux de la commune de Faugères, des toponymes comme, «*La Jasse*» ou «*La Colombelle*» évoquent le souvenir de grandes propriétés romaines où étaient cultivés le blé, les vergers et la vigne.

Après que des communautés religieuses présentes dans la zone géographique au XII^{ème} siècle, aient réimplanté un vignoble, il faut attendre la fin du prosélytisme religieux et ses guerres fratricides sanglantes du XVI^{ème} siècle, pour que s'installe une relative prospérité, accompagnée de l'extension du vignoble.

Marcel LARCHIVER dans son ouvrage «*Vins, Vignes et Vignerons*» (Fayard 1988) caractérise l'apport du XVII^{ème} siècle dans le domaine de la viticulture de la façon suivante:

« Avec la croissance de la population locale, les plantations de vignes progressent... De 1600 à 1660, garrigues et rocailles sont défrichées, car à cette époque, les ceps ne descendent pas dans la plaine, trop indispensable à la production du blé; ils se cantonnent aux sols secs, incapables de porter d'autres cultures. La vigne monte vers les terres en friches où le vin est généreux »

Le phylloxéra et la déprise, conséquence de la seconde guerre mondiale, conduisent à une réduction importante de la superficie du vignoble. Cependant, grâce à la constance et l'entêtement d'une communauté humaine décidée, la reconstitution du vignoble se réalise. Les plantations en cépages grenache N et syrah N se développent au côté des cépages carignan N et cinsaut N, tandis que les superficies de cépages gros producteurs régressent.

Tous ces efforts sont tout d'abord récompensés le 18 mai 1955, par la reconnaissance en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure, puis sous l'impulsion de Jean VIDAL, vigneron, maire de Cabrerolles, et Président du «*Syndicat du cru Faugères*», par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «*Faugères*», le 5 mai 1982.

Le vignoble s'étend, en 2009, sur 2100 hectares, pour une production moyenne annuelle de 65000 hectolitres récoltés par 160 producteurs (2 caves coopératives et 50 caves particulières).

Les vins rouges représentent 80% de la production, tandis que les vins rosés, en progression, représentent 18 % des volumes pour la récolte 2009.

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

Les vins rouges jouent sur la complémentarité des cépages leur assurant un bon équilibre. Ils se caractérisent par une faible acidité, présentent dans leur jeunesse, une robe plutôt sombre, des arômes complexes, à dominante de fruits mûrs, d'épices avec une finale réglissée. Leurs tanins soyeux, qui peuvent laisser une légère impression d'amertume, permettent une garde moyenne comprise entre 5 ans et 10 ans, quelquefois au-delà, le vin gagnant alors en finesse et puissance aromatique.

Les vins rosés ont une robe pâle. Ils sont friands au goût et sont consommés de préférence dans l'année.

Les vins blancs présentent une robe allant du jaune clair au jaune intense avec des arômes, qui peuvent rappeler l'abricot mûr ou l'amande sèche. Production plus confidentielle que les deux précédentes elle contribue néanmoins à l'image et à l'équilibre de l'appellation d'origine contrôlée.

3°- Interactions causales

La conjonction, du climat méditerranéen, de la situation à l'abri des vents du nord, de l'orientation sud/sud-est du vignoble, de l'enracinement profond de la vigne, confère à cette zone géographique d'excellentes conditions édapho-climatiques pour l'ensemble des cépages.

L'effet « réfractaire » des schistes, qui restituent la nuit à la vigne la chaleur emmagasinée le jour, crée des conditions de maturation optimales, notamment pour les cépages tardifs, tels le carignan N et le mourvèdre N. Quant aux cépages syrah N, grenache N et cinsaut N, ainsi que les cépages blancs, ils peuvent ainsi être récoltés avant les pluies d'équinoxe.

Le cépage syrah N, cépage précoce, apporte les arômes et le fruité. Plus tardif, le cépage grenache N, dont la maturité est naturellement élevée, apporte chaleur et rondeur de bouche. Cépages historiques, le cinsaut N, traditionnellement réservé au vin rosé, entre aussi dans l'assemblage des vins rouges pour apporter toute sa finesse et le carignan N, cépage endogène par excellence, apporte du corps et des tanins. Enfin, cépage noir à maturité lente et tardive, le mourvèdre N bénéficie du début d'automne sous des nuits fraîches. Considéré comme un conservateur naturel par la qualité de ses tanins, il apporte ses accents de mûre et de violette.

Traduisant les usages nés au XVII^{ème} siècle, l'aire parcellaire délimitée ne retient que les parcelles présentant des sols de schistes peu fertiles et bien exposées, en excluant les parcelles situées sur les versants orientés au nord. Ces sols pauvres imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production par la conduite de la vigne et une taille courte.

L'acidité et la faible fertilité des sols, ainsi que les rendements faibles, confèrent aux vins rouges leur robe peu brillante et leur garde moyenne, deux aspects caractéristiques du pH élevé, pH élevé qui caractérise également les vins blancs.

Le savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et des vins blancs.

Ces vins sont décrits, dès 1904, dans « *L'Indicateur des vignobles méridionaux* », qui les qualifiait « *d'excellents vins bourgeois, fruités, couleur montagne, beau rouge...* ».

Mais la notoriété des vins de « Faugères » s'est réellement développée à partir des années 1970, avec en 2010, une commercialisation réalisée pour près de 80% de la production, en bouteilles au départ de la propriété.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les vins blancs peuvent être issus des cépages suivants, au titre de cépages accessoires :

- carignan blanc B et macabeu B, pour les parcelles plantées avant le 20 mai 1998 ;
- bourboulenc B, pour les parcelles plantées avant le 25 février 2005.

La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour la production des vins rouges ou rosés, la proportion du cépage carignan N peut être inférieure à 10 % de l'encépagement, jusqu'à la récolte 2022 incluse.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs avant le 9 octobre 1995, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 25 février 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4000 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 dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Les parcelles de vigne plantées en cépages noirs avant le 9 octobre 1995, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 25 février 2005, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare et les parcelles de vignes plantées avant le 5 février 2003 dont l'écartement entre-rangs est 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.

Les parcelles de vigne plantées, après le 31 juillet 2009, avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres, tout en respectant une densité de plantation de 4000 pieds à l'hectare, ou une densité supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare pour une plantation en courbes de niveau, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant,
- 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.

La disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les dispositions relatives au palissage des cépages roussanne B et syrah N au palissage des cépages carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, grenache N, lledoner pelut N, marsanne B,

mourvèdre N, vermentino B, viognier B et à la hauteur maximale du fil porteur, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009.

4°- Rendement et rendement butoir des vins rouges

Jusqu'à la récolte 2013 incluse :

- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare ;
- 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.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

Toutes les mentions facultatives, dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites dans des caractères dont les dimensions 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

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} 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, 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 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural maritime.

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.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte et au moins dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement. Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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 préalable des transactions en vrac ou 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 effectue, 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 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

- Pour les vins blancs, l'opérateur adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant la date prévue pour le conditionnement.

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 d'origine contrôlée plus générale en fait 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 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.

9. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et 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.

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 (et affectées) à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Lieu de vinification, élevage ou conditionnement dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique.
Au stade du conditionnement pour les vins blancs	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
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 blancs conditionnés et les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
