



## Article AOC Cahors

**i** Dernière mise à jour des données de ce texte : 09 décembre 2011

### Article AOC Cahors

Abrogé par Décret n°2011-1367 du 24 octobre 2011 - art. 2

#### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE CAHORS

##### Chapitre Ier

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée Cahors, initialement reconnue par le décret du 15 avril 1971, les vins répondant aux dispositions particulières ci-après.

###### II.-Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

###### III.-Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée Cahors est réservée aux vins rouges tranquilles.

###### 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 du Lot : Albas, Anglars-Juillac, Arcambal, Bagat-en-Quercy, Bélave, Le Boulvé, Cahors, Caillac, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelfranc, Catus, Cieurac, Crayssac, Douelle, Duravel, Fargues, Flaujac-Pujols, Floressas, Grézels, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lagardelle, Lamagdelaine, Luzech, Mauroux, Mercuès, Nuzéjols, Parnac, Pescadoires, Pontcirq, Pradines, Prayssac, Puy-l'Evêque, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Saux, Sauzet, Sérignac, Soturac, Touzac, Trespoux-Rassiels, Villesèque, Vire-sur-Lot.

###### 2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 février 1984 et des 5 et 6 juin 2002.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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 :

Département du Lot

Labastide-Marnhac, Le Montat, Saint-Martin-le-Redon, Valroufié.

###### V.-Encépagement

###### 1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cot N (également appelé malbec) ;
- cépages accessoires : merlot N et tannat N.

###### 2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

###### VI.-Conduite du vignoble

**1° Modes de conduite :****a) Densité de plantation.**

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2, 50 mètres maximum.

L'écartement entre les pieds sur un même rang doit être compris entre 0, 90 mètre et 1, 30 mètres.

**b) Règles de taille.**

Les vignes sont taillées :

-soit en gobelet, en éventail, ou cordon de Royat ; chaque pied comportant au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson ;

-soit en taille guyot simple ou double ; chaque pied comportant au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson et 8 yeux francs par long bois.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 12.

Le cépage tannat N, quelle que soit la technique de taille utilisée, est taillé avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 8.

**c) Règles de palissage (et de hauteur de feuillage).**

Pour les vignes conduites selon le mode de conduite dit 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 est 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.

**d) Charge maximale moyenne à la parcelle.**

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 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 6 500 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 et l'entretien de son sol.

**2° Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

**3° Irrigation :**

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

**VII.-Récolte, transport et maturité du raisin****1° Récolte :**

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

**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 193 grammes par litre de moût.

**b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.**

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11, 5 %.

**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 50 hectolitres par hectare.

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 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.

L'éraflage de la vendange est obligatoire.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges sont issus du seul cépage cot N ou d'un assemblage présentant un minimum de 70 % de cépage cot N.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire. La teneur maximale en acide malique est fixée à 0,4 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente :

-une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;

-une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 18,35 milliéquivalents par litre, soit 1,09 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,90 gramme par litre de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

-une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 11 (somme des densités optiques à 420, 520 et 620 nanomètres).

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées. Le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un 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'un volume de cuverie globale équivalent à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au minimum jusqu'au 1er mars de l'année qui suit 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. 644-36 du code rural ;

-adresse à l'organisme de contrôle agréé, en complément de sa déclaration préalable de conditionnement ou de transaction, une analyse réalisée au maximum quinze jours avant le dépôt de cette déclaration. Cette analyse porte sur le titre alcoométrique volumique total, les paramètres fixés au d du 1° du point IX du présent cahier des charges et la teneur en anhydride sulfureux total.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 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 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

#### X.-Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

#### XI.-Mesures transitoires

a) Les vignes en place au 31 août 1992, ne répondant aux dispositions relatives à la densité de plantation (densité à la plantation, écartements entre les rangs et sur un même rang), 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 2010 incluse.

b) A compter de la récolte 2011, les vignes en place au 31 août 1992, présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds à l'hectare, mais ne répondant aux dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, aux conditions suivantes :

-la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 6 500 kilogrammes de raisins par hectare ;

-le rendement butoir est limité sur la superficie correspondant à ces parcelles à 50 hectolitres par hectare.

## 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 Cahors 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 25 novembre suivant la récolte.

Elle indique notamment :

-l'appellation revendiquée ;

-le volume du vin ;

-le volume global de cuverie ;

-le numéro EVV et 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 ou, 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 général des lieux de stockage.

#### 2. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

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 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

-l'identité de l'opérateur ;

-le numéro EVV et 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 ;

-date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point 11 du présent cahier des charges.

#### 3. Déclaration préalable de transaction ou de conditionnement.-Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement pour chaque lot de vin :

-au plus tôt quatre mois avant la date de la première retraitaison ou du premier conditionnement (mise en bouteille, bag-in-box...);

-et au plus tard treize jours avant la date de la première retraitaison ou de la première expédition d'un lot conditionné.

Le renouvellement de cette déclaration doit être fait pour les volumes restants lorsque le lot n'est pas entièrement retiré ou conditionné dans les quatre mois qui suivent la date du dépôt de la déclaration préalable de transaction ou de conditionnement.

Le lot non conditionné est défini comme un ensemble homogène, assemblé, provenant d'un ou plusieurs contenants.

Pour les lots non conditionnés faisant l'objet d'une transaction, l'opérateur précise dans sa déclaration si le lot est destiné à être expédié non conditionné hors du territoire national et complète sa déclaration par l'envoi, à l'organisme de contrôle agréé, des résultats de l'analyse du lot considéré portant sur le titre alcoométrique volumique total, les paramètres fixés au d du 1° du point IX du présent cahier des charges et la teneur en anhydride sulfureux total et réalisée au maximum quinze jours avant le dépôt de la déclaration et au plus tard à la première retraitaison.

#### 4. 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.

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité du demandeur ;
- le numéro EVV et SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée.

## II.-Tenue de registres

### 1. Registre de suivi de la maturité :

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucres des raisins de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

### 2. Registre d'assemblage :

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de cot N, merlot N et de tannat N) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

## Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A.-RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A. 1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée</b>	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation)</b>	Documentaire (déclaration préalable d'affectation parcellaire) et visite sur le terrain
<b>A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Documentaire et sur site
<b>B.-RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B. 1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle à la parcelle
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle à la parcelle par comptage des grappes sur 20 cepes répartis en 4 placettes de 5 pieds consécutifs Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires (b) du point XI)
Irrigation	Documentaire (obligations déclaratives) et à la parcelle (charge maximale moyenne à la parcelle)
<b>B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle du registre d'enregistrement de la teneur en sucres des lots unitaires de vendange Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires (b) du point XI
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
<b>B. 3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées) Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires (b) du point XI.
<b>C.-CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	

<b>Vins prêts à être commercialisés</b>	<b>Examen analytique (dont anhydride sulfureux total) et organoleptique Contrôle renforcé pour les vins issus des exploitations présentant des vignes bénéficiant des mesures transitoires (b) du point XI.</b>
<b>Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national</b>	<b>Examen analytique et organoleptique de tous les lots</b>