

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CASSIS »
homologué par le décret n° 2011-1505 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cassis », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cassis » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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 de la commune de Cassis dans le département des Bouches-du-Rhône.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Cassis 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 de la commune de Roquefort-la-Bédoule dans le département des Bouches-du-Rhône.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
------------------	---------

Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - cépages principaux : clairette B, marsanne B ; - cépages accessoires : bourboulenc B (dénommé localement « doucillon blanc »), pascal B, sauvignon B, terret blanc B et ugni blanc B.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> - cépages principaux: cinsaut N, grenache N et mourvèdre N ; - cépages accessoires: barbaroux Rs, bourboulenc B (dénommé localement « doucillon blanc »), carignan N, clairette B, marsanne B, pascal B, sauvignon B, terret noir N et ugni blanc B.
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> - cépages principaux: cinsaut N, grenache N et mourvèdre N ; - cépages accessoires: barbaroux Rs, carignan N et terret noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage marsanne B est comprise entre 30 % et 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage terret blanc B est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, clairette B, marsanne B, pascal B, sauvignon B et ugni blanc B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage terret noir N est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage terret noir N est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson (conduite en gobelet, éventail ou cordon de Royat) et, au plus, 6 coursons par pied, soit un total de 12 yeux francs maximum par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites selon le mode «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,35 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 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- Autres pratiques culturales

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

- a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds, participant à la maîtrise des rendements, sont effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques ;
- b) - L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit ; on entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Cassis ».

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Sont considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre supérieure ou égale à :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs et rosés	187
Vins rouges	198

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent le titre alcoométrique volumique naturel minimum suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	11 %
Vins rouges	11,5 %

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 45 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 45 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^{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 ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2^{ème} 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

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins représentatifs des règles d'encépagement et des règles de proportion à l'exploitation.

b) - Fermentation malo-lactique

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins blancs et rosés	4
Vins rouges	3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbon à usage œnologique n'est autorisée que pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, issus de presse dans la limite de 10 % maximum du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

f) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - L'opérateur respecte une procédure de nettoyage du groupe de mise en bouteilles.

b) - 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.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du

conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

- a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
- b) - Un moyen suffisant de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où les vins sont conservés.

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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant 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'inscrit dans un vaste amphithéâtre largement ouvert sur la mer Méditerranée par une magnifique baie, ceinturé par des reliefs marqués constitués par les formations de calcaires récifaux et dolomitiques :

- au sud-est, par les hautes falaises turoniennes du Cap Canaille dont l'altitude atteint 416 mètres ;
- au nord-est, par la « *couronne de Charlemagne* » et les collines du Bois de la Marcouline ;
- au nord, par le Mont Carpiagne ;
- au sud-ouest, par le massif de La Gardiole.

Elle se situe à une vingtaine de kilomètres de Marseille, sur la seule commune de Cassis au sein de laquelle l'aire parcellaire de récolte des raisins a été soigneusement délimitée.

Le cœur de cet amphithéâtre est constitué de collines boisées et de petites dépressions allongées orientées sud-ouest/ nord-est et modelées dans les formations argilo-calcaires du Cénomaniens.

La situation climatique est particulièrement privilégiée pour la viticulture avec des températures moyennes de 23°C en été, 17°C en automne, 11°C en hiver. Ce territoire bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 670 millimètres. Les précipitations sont cependant irrégulières au cours de l'année et d'une année sur l'autre, comme dans toute la zone méditerranéenne.

Les gelées y sont exceptionnelles, Cassis est d'ailleurs une des rares communes à ne pas avoir souffert du gel de 1956 et les risques de grêle y sont très faibles.

De plus, la topographie en amphithéâtre fermé vers le nord protège le vignoble des influences du Mistral, vent froid, sec et parfois violent qui marque le climat des vignobles voisins.

A l'inverse la zone géographique est ouverte à l'influence bénéfique des brises maritimes qui tempèrent les excès du climat provençal, particulièrement durant l'été.

La surface agricole de la commune est très limitée, représentant moins de 10 % de la superficie de celle-ci.

Le vignoble est réparti sur 3 systèmes de pente :

- « *Le Plan* », situé à l'ouest, de faible superficie et à topographie relativement plane malgré quelques coteaux présents dans sa partie nord ;

- « *Les Janots* », secteur délimité par un vallon d'orientation sud-ouest/nord-est qui s'étend du « *Bagnol* » aux « *Janots* » avec des coteaux présents sur la face sud-est des « *Rompides* ».
- enfin, les versants qui s'étendent du « *Pignier* » et du « *Revestel* » jusqu'aux « *Janots* » ; les pentes faibles dans le piémont (« *Pignier* ») sont de plus en plus fortes à mesure qu'elles s'élèvent vers les « *barres* » ou escarpements rocheux (« *La Saoupe* », « *Le Baou Redon* ») ; ce secteur de coteaux, avec de très belles pentes, représente le principal secteur viticole de « *Cassis* », à coté du « *Pignier* » et du « *Revestel* », et baptisé « *quartier* » (ou « *climat* ») de « *La Douane* ».

Sur ces trois systèmes de pente, dont les parcelles présentent des sols argilo-calcaires bien drainés, le vignoble s'étage à une altitude comprise entre 10 mètres et 150 mètres environ et s'étend du bord de la mer jusqu'à 3,5 kilomètres à l'intérieur des terres.

Une grande partie de ce vignoble est cultivée en terrasses ou « *restanques* », tant sur le versant en pente forte que dans le vallon aménagé comme un grand escalier.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La viticulture a toujours été le secteur dominant de l'agriculture cassidaine. Déjà florissante à l'époque de la domination romaine, sa situation en bordure du littoral l'a protégée des invasions barbares du VIII^{ème} et du XI^{ème} siècle.

Sous CHARLES IX, le vignoble de « *Cassis* » commence à produire un peu de vin blanc. On attribue cependant au Roy RENE d'ANJOU, Comte de Provence, à son retour en Provence après la perte du royaume de Naples, en 1442, l'introduction du cépage « *muscatel* ». Paul du LAC, abbé de Saint-Victor, Seigneur de la Ciotat, contribue au développement de ce cépage qui fait alors la renommée de « *Cassis* ».

Vers 1520, la famille florentine des ALBIZZI s'installe à Cassis et y introduit de nouveaux cépages « *muscatel* » qu'elle plante largement.

Les Cassidains étendent progressivement la culture de la vigne sur l'ensemble de leur territoire et les archives du XVI^{ème} siècle font mention des quartiers nord et est orientaux qui s'ajoutent à ceux déjà existants en 1430 dans la partie sud-est.

Le vignoble représente alors 200 hectares pour une production de 3000 hectolitres à 4000 hectolitres de vin rouge et blanc. Un quart environ est élaboré à partir de ce fameux « *muscat* » qui produit un vin de liqueur ou spiritueux.

A la veille de la Révolution, entre 1786 et 1788, John FISCH, voyageur suisse, traverse la France. Dans le récit qu'il fait de son voyage, il se montre d'abord très critique à l'égard des vigneron provençaux mais fait ensuite l'éloge des « *crus exceptionnels* » de Lamalgue, Cassis et Aubagne.

Cette production subsiste jusqu'à la destruction phylloxérique. Par la suite, le vignoble totalement anéanti, est réhabilité sans « *muscatel* » et sans « *mourvèdre* » qui n'offrent pas toutes les garanties qualitatives avec les porte-greffes utilisés.

Vers 1929, le vignoble est entièrement reconstitué. Les cépages clairette B et marsanne B occupent progressivement une place de plus en plus importante parmi l'encépagement dédié aux vins blancs qui portent la notoriété de « *Cassis* » et qui représentent alors la part la plus importante de la production.

Le vignoble de « *Cassis* » est reconnu parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées par décret en date du 15 mai 1936.

Les superficies plantées en vigne restent stables, de 240 hectares, en 1959, à 200 hectares, en 1978. Le vignoble s'étend, en 2009, sur une superficie de 204 hectares, dont 10 hectares de jeunes vignes.

La superficie plantée en cépages blancs est de 129 hectares, soit 66 % du vignoble, pour une production annuelle moyenne de 4700 hectolitres et la superficie plantée en cépages noirs est de 59 hectares.

La production est élaborée par 11 domaines particuliers, dont un possède son siège sur la commune limitrophe de Roquefort-la-Bédoule.

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

La production de vins blancs représente environ 70 % de la production totale.

Ces vins sont secs, ronds, à arômes complexes avec des notes olfactives discrètes florales, fruitées et balsamiques. La proximité de la mer leur confère un caractère iodé, une vivacité presque salée. « Vins de bouche », ils se marient parfaitement avec la bouillabaisse, les fruits de mer ou la soupe de poissons, spécialités locales. Ces vins se boivent généralement jeunes mais se gardent facilement de 2 ans à 3 ans.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent, en 2009, environ 30 % de la production. Ils présentent souvent des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

La production de vin rouge est confidentielle mais recherchée pour le caractère généreux des vins. Produits essentiellement à partir de vieilles vignes, ils offrent généralement des notes de cuir et de sous-bois, avec une structure tannique bien présente mais fondue.

3°- Interactions causales

La conjonction d'un mésoclimat sec et tempéré par l'influence maritime, d'une topographie en forme d'amphithéâtre ouvert sur la baie de Cassis, de sols argilo-calcaires sur des coteaux protégés par des murets de pierres sèches, confère à l'ensemble du vignoble cassidain, essentiellement situé sur des pentes d'exposition nord-ouest, des conditions de maturité favorables pour l'ensemble de ses cépages et tout particulièrement pour les cépages blancs clairette B et marsanne B. En effet, les effets conjugués de l'ensoleillement, des températures aux écarts limités par l'influence maritime, de la protection des versants parfois abrupts, permettent à ces cépages de donner des raisins offrant un équilibre tout à fait spécifique pour le vignoble provençal, alliant structure, profil aromatique complexe et équilibre acide-alcool caractéristique.

Ce contexte éco-géo-pédologique a été valorisé au fil du temps par les hommes, des Ligures aux producteurs actuels. Au fil des générations, ces producteurs ont trouvé l'adéquation entre celui-ci et une production originale, une production à forte identité qui a permis l'expression des savoir-faire de toute une communauté, offrant aux vins une forte typicité liée au terroir. Ceci sans effet de mode, dans un contexte provençal plus connu en 2010, pour sa production majoritaire de vins rosés. Les producteurs ont fait clairement le choix d'une stratégie viticole particulière avec l'évolution de l'encépagement blanc vers le couple marsanne B et clairette B, la définition d'un rendement faible à 45 hectolitres par hectare, sans possibilité d'augmentation, pour affirmer leur identité. La limitation des rendements, au profit d'une attention particulière et constante de la qualité, confère au vin de « Cassis » son caractère racé et précieux, qui n'est pas sans rappeler ce que Frédéric MISTRAL écrivait déjà dans son poème « *Calendal* » : « *l'abeille n'a pas de miel plus doux, il brille comme un limpide diamant, sent le romarin, la bruyère et le myrte, qui couvre nos collines...* »

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Cassis » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Le cas échéant, l'opérateur adresse, avant le 15 juillet, à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de renonciation à produire qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'organisme de défense et de gestion en informe l'organisme de contrôle agréé.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte et au moins quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement. L'organisme de défense et de gestion transmettra cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

3. Déclaration préalable de transaction et de retraitaison

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction. Celle-ci est établie pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et dans un délai minimum de 15 jours avant la retraitaison.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

4. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Pour les opérateurs vinificateurs :

Une déclaration préalable au conditionnement est effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai minimum de 5 jours avant le début du conditionnement et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin. Chaque lot conditionné fait l'objet de la réservation d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

b) - Pour les autres opérateurs :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai d'une semaine précédant le conditionnement. Chaque lot conditionné fait l'objet de la

réserve d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

5. 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 minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Contrôle documentaire
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôle sur site

Conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	- Contrôle documentaire et/ou analytique ; - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« CROZES-HERMITAGE » ou « CROZES-ERMITAGE »
homologué par le décret n°2011-1506 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, 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 « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône et Tain-l'Hermitage.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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 2 juin 1989.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche :Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux et Vion ;
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chantemerle-les-

Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Granges-les-Beaumont, Laveyron, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Triors, Valence et Veaunes ;

- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;

- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupe, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez et Vérin ;

- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal et Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

1° - Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : syrah N ;

- cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

a) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement de l'exploitation. La présence des cépages accessoires est autorisée en mélange de plants dans les vignes plantées en syrah N dans la limite d'une proportion de 15 % des pieds.

b) - La conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare ;

- 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 ;

- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées en taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras), avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;

- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans ;

- La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre ; cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » :

- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est 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 ;

- Pour les vignes conduites sur échelas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 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 à la parcelle 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.

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 permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;

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

- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} septembre au 1^{er} février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement ;

- Le paillage plastique des vignes est interdit ;

- Le désherbage des tournières et des talus est interdit.

3°- Irrigation

En application de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, l'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin. En cas d'autorisation, l'irrigation est limitée à un seul passage par récolte et par parcelle, à condition d'intervenir avant la date du 31 juillet.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

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 :

- 161 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;

- 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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 45 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 50 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 63 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

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 2^{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 1^{ère} 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 1^{ère} 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.

a) - Assemblage de cépages.

Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'assemblage et les vins élaborés à partir des cépages blancs et du cépage syrah N sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant cette même proportion.

b) - Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Au stade du conditionnement :

- les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à

13,5 % et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 % ;

- les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériels interdits.

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées au chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2°- 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 de manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est localisée au nord de la ville de Valence, face à la commune de Tournon, sur la rive gauche du Rhône, le fleuve en constituant la limite occidentale.

Au nord, le site classé dit de « *Cromlech-de-la-Roche-qui-danse* » (rochers de grès du Tertiaire marquant la jonction avec le Secondaire) borne la zone géographique. A l'est et au sud, les frontières naturelles sont constituées respectivement par les rivières de l'Herbasse et de l'Isère. La zone géographique est ainsi délimitée sur 11 communes du département de la Drôme.

Largement ouvert sur la vallée du Rhône, ce vignoble est l'un des plus méridionaux parmi les vignobles regroupés au sein des appellations d'origine contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales ».

Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône »

Au sud de la commune de Tain-l'Hermitage, les influences méditerranéennes sont plus franches, caractérisées par un bon ensoleillement et des températures moyennes élevées. Le régime des précipitations est assez équilibré sur l'ensemble et permet le maintien d'un régime hydrique et d'une ressource en eau particulièrement adaptés à la culture de la vigne, à l'exception du secteur dit des « *Chassis* », où les galets roulés reposent sur des sols dont la faible réserve utile en eau peut parfois provoquer un stress hydrique de la vigne. Autrefois toute cette région était d'ailleurs vouée à l'arboriculture et abondamment irriguée.

Le contraste entre le Nord et le Sud de la zone géographique s'exprime tant au niveau du relief que des formations géologiques.

Dans la partie nord, son périmètre a la particularité de jouxter celui de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » avec une géomorphologie qui s'apparente à cette dernière.

Le Rhône s'y encaisse entre les communes de Crozes-Hermitage et Servas-sur-Rhône, révélant un substrat d'âge primaire constitué de « *granite de Tournon* » identique à celui rencontré sur la commune éponyme située sur l'autre rive du fleuve est inscrite dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph ».

Les sables argileux, arènes granitiques, peu stables issus de ce substrat sont maintenus sur les coteaux grâce à l'aménagement de terrasses soutenues par des murets traditionnellement de pierres sèches. Le vignoble s'apparente ici aux coteaux des appellations d'origines contrôlées « Saint-Joseph », « Côte-Rôtie » ou « Condrieu ».

Plus au sud et à l'est, le territoire est moins accidenté, plus plat et ouvert, constitué d'une succession de terrasses de l'ère Quaternaire, composées de cailloutis issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Les altitudes les plus élevées coïncident avec les terrasses les plus anciennes au nord des communes de Mercuriol et Chanas-Curson. Certains points hauts de ce secteur sont ponctuellement recouverts de loess (dépôts éoliens repris par l'érosion et recalcififiés comme au quartier dit des « Blancs » à Gervans). Des niveaux intermédiaires plus récents se rencontrent sur la commune de Crozes-Hermitage et surtout de Mercuriol où ils forment le célèbre « *Coteau des Pends* ».

Cette partie méridionale, la plus importante en superficie délimitée et plantée, correspond au niveau le plus bas, le plus récent. Il repose sur la terrasse dite des « *Chassis* » qui recouvre le territoire de plusieurs communes au sud de la route départementale n° 532 reliant Tain-l'Hermitage à Romans-sur-Isère. Cette terrasse forme un triangle dont le sommet est constitué par la commune de Pont-de-l'Isère, au confluent du Rhône et de l'Isère.

Enfin, anecdotiquement et uniquement sur une partie de la commune de Larnage, des formations détritiques sédimentaires du Bas-Dauphiné ont donné naissance à des sols singuliers constitués de sables kaoliniques, très blancs.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Beaucoup de preuves attestent, d'une part de la présence romaine autour de la commune de Tain-l'Hermitage (« *Taurobole de Tain-l'Hermitage* », vestiges du temple d'Hercule entre les actuelles communes de Tain-l'Hermitage et de Mercuriol...) et d'autre part, de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin dans la vallée du Rhône.

En effet, « Crozes-Hermitage », comme tout le périmètre des actuelles appellations d'origines contrôlées inscrites au sein de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône », appartenait au territoire des *Allobroges*. Sur ce territoire, la culture de la vigne remonterait au moins à la période de l'occupation romaine, à savoir, entre 124 avant Jésus-Christ (soumission des *Allobroges*) et 61 avant Jésus-Christ (défaite de la dernière révolte des *Allobroges*). A partir de cette date, les *Allobroges* deviennent *Viennenses* ou cité de Vienne.

Si le géographe STRABON évoque la culture de la vigne dans la vallée du Rhône en 30 avant JC, sans pour autant préciser sa limite septentrionale, en revanche, de nombreux auteurs anciens dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL mentionnent « *l'Allobroga* », un vin de Vienne produit dans

les *Allobroges*. « *L'Allobroga* » désigne par ailleurs un cépage dont l'étude de l'ADN révèle son lien de parenté avec le cépage syrah N, lui-même emblématique de ce territoire viticole.

L'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » tire bien évidemment son nom de la commune éponyme. Pourtant, avant d'être ainsi reconnue, elle a été dénommée « *Crozis* » (1240), « *Croisis* » (1285) ou « *Crosis* » (1344) pour prendre au XVII^{ème} siècle le nom de « *Crozes* » ou « *Croses* », commune du canton de Tain. Sur la carte de CASSINI (XVIII^{ème} siècle) figure déjà les coteaux de « l'Hermitage » mais les communes qui le composent sont encore dénommées « Tain » et « Croses » sans référence à l'Hermitage. Le nom de Crozes-Hermitage comme celui de Tain-l'Hermitage (commune limitrophe) dérivent du nom donné au célèbre et prestigieux coteau de l'Hermitage reconnu en appellation d'origine contrôlée « Hermitage ». Crozes n'est donc devenue Crozes-Hermitage que très tardivement par un décret du 14 Mai 1920.

Lors de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée par décret du 4 Mars 1937, seule cette commune peut bénéficier de la dénomination « Crozes-Hermitage ». De nombreux écrits corroborent le lien entre l'existence d'ermites et le changement de nom du coteau dit de « *Saint-Christophe* » en « *coteau de l'Ermitage* » qui donnera plus tard le nom à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » et aux communes citées.

Les cépages syrah N, marsanne B et roussanne B (plus anecdotique) sont des cépages emblématiques et sont les seuls autorisés dans les appellations d'origines contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales » de la rive gauche du Rhône. Le savoir-faire de l'homme a été d'adapter ce choix restreint de cépages à une palette de sols diversifiés.

Ainsi, le cépage syrah N ou « petite syrah » est très majoritairement implanté (90 % de l'encépagement). En outre, un clone localement dénommé « syrah de Gervans » se trouve présent dans tous ces vignobles.

Les cépages blancs, marsanne B et roussanne B, sont moins représentés mais souvent implantés dans des fiefs de prédilection où ils ont trouvé des terrains propices à leur adaptation (terres blanches calcaires du secteur de la commune de Crozes-Hermitage et Mercuriol, sables kaoliniques de Larnage...).

Dès 1881, les vignerons se mobilisent pour reconstruire le vignoble ravagé par la crise phylloxérique. A cette époque naissent les premiers syndicats et notamment le syndicat agricole de Tain-l'Hermitage (1890). La récession économique et la crise viticole, due à la surproduction qui sévit entre 1920 et 1930, obligent la communauté humaine à s'organiser. Les principales structures de production ou représentatives des producteurs, locomotives de la viticulture sur Tain-l'Hermitage datent de cette période difficile : « *Syndicat des viticulteurs du canton de Tain-l'Hermitage, producteurs de grands vins* » (1927), cave coopérative de vins fins de Tain-l'Hermitage (1933)...

Le décret du 4 mars 1937 limite la zone géographique à une partie du territoire de la commune de Crozes-Hermitage. A cette époque déjà, le texte stipule de manière explicite qu'un milieu physique défaillant ou l'absence de facteurs humains sont réducteurs et impliquent l'exclusion de certains secteurs de la commune : « *à l'exception des terrains d'alluvions modernes et de ceux non destinés à la culture de la vigne, en raison des usages locaux* ». En outre, une nomenclature des quartiers permet de tracer précisément les limites de la zone géographique originelle : « *Bourret, Les Habrards, Martinet, Les Méjeans* ».

La prospérité des années d'après guerre, le partage des savoir-faire et l'extension du vignoble conduit à l'agrandissement de la zone géographique qui passe d'une seule à 11 communes dès 1952.

Dans les années 1990, le contexte a changé, les producteurs prennent conscience de la nécessité de recentrer le vignoble sur des terrains plus qualitatifs. Le travail dure 10 ans, avant qu'en juin 1989 soit entérinée une nouvelle sélection des parcelles d'où proviennent les raisins. Celle-ci réduit le potentiel de production de 4800 hectares à seulement 1400 hectares.

En 2009, avec un volume de 53600 hectolitres de production moyenne annuelle pour une superficie exploitée de 1300 hectares, « Crozes-Hermitage » est l'appellation d'origine contrôlée la plus

importante de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône ». Les vins sont élaborés par 57 caves particulières, 2 caves coopératives et 9 négociants.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

L'« Atlas de la France Vinicole » de L. LARMAT (édition de 1943), offre une description flatteuse des vins écrite par un certain docteur RAMAIN : les vins rouges ont « *un magnifique arôme de framboise et d'aubépine sauvage* » et les vins blancs sont qualifiés de « *vins charmants* ».

Les variations géomorphologiques constatées entre le Nord et le Sud de la zone géographique se retrouvent aussi dans les vins, les vigneronnais ayant su et continuant de tirer profit de celles-ci par l'adaptation de leurs usages de conduite du vignoble et de vinification. Profitant ainsi des variations naturelles du milieu naturel et des effets induits sur les vins, l'appellation d'origine contrôlée repose sur des vins rouges, produits au sud, agréables, aromatiques, de bonne structure mais sans excès et de garde moyenne, tout autant que sur des vins issus des coteaux, au nord, qui ont, pour certaines cuvées, davantage de structure et de tenue au vieillissement. Pour l'ensemble des vins rouges, la robe est grenat foncé pour prendre des nuances plus orangées avec le vieillissement.

Les vins blancs, plus discrets en volume, présentent une robe claire à reflets verts qui, avec le vieillissement prend des notes plus soutenues et dorées.

En fonction des savoir-faire mis en œuvre, notamment dans la maîtrise de la fermentation malolactique, ils peuvent :

- soit présenter une expression aromatique intense, marquée par les fruits frais rappelant les agrumes, une bonne vivacité et sont alors à consommer dans leur jeunesse afin de conserver la fraîcheur de ces arômes ;
- soit avoir une expression aromatique plus florale et épicée, un équilibre plus sur le gras et, ainsi, se bonifier après une garde moyenne.

3°- Interactions causales

Sur la rive gauche du Rhône, la conjonction, d'une part d'un climat « *lyonnais* » et d'une latitude proche du 45^{ème} parallèle offrant des situations bénéficiant encore des influences méditerranéennes, avec une topographie contrastée de coteaux et de grandes étendues planes, et d'autre part de formations géologiques variées depuis les roches cristallines jusqu'aux terrasses du quaternaire, offre aux trois cépages emblématiques de la région (syrah N, marsanne B et roussanne B) les conditions optimales de développement et de maturité.

Ces conditions de maturité permettent l'expression d'une originalité qui caractérise ces vins cousins proches de ceux de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » mais néanmoins différenciés notamment par des vins rouges à la structure plus souple et des vins blancs plus contrastés.

Le comité de dégustation du congrès vinicole de Lyon de 1846 (Atlas de la France Vinicole de L. Larmat, édition de 1943), compare « Crozes-Hermitage » à son prestigieux voisin « Hermitage » : « *Si ce n'est un frère, c'est un cousin germain assurément* ».

En 1943, la revue officielle des sommeliers de Paris « *Le Sommelier* » fait référence aux vins de la région de l'Hermitage et prouve ainsi qu'ils avaient déjà une certaine renommée tant sur les vins rouges que sur les vins blancs. Pour les vins rouges et blancs, elle évoque, bien sûr, la commune de Crozes-Hermitage, aux côtés de communes ou secteurs géographiques comme « *Château-Larnage, Chassis* » pour les vins rouges, ou « *Mercuriol* », pour les vins blancs.

Outre ces éléments, il semble que les qualités des vins de « Crozes-Hermitage » aient souvent été fondues dans une expression commune « vins de l'Hermitage », englobant sous ce terme les appellations d'origine contrôlées « Hermitage » et « Crozes-Hermitage ». Ainsi, les sources directes faisant référence de manière explicite à la réputation ou la renommée des vins de « Crozes-Hermitage » sont peu nombreuses.

La dynamique des communautés humaines a permis l'amélioration constante des vins par la mise en commun des outils de production et de commercialisation au travers d'un système coopératif fort, puis par le développement de nombreuses caves particulières en relation étroite avec les maisons de négoce locales. L'organisation de ces hommes autour d'un produit commun a porté la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937, soit seulement deux ans après les premières possibilités de reconnaissance.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds 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 2030 incluse sous réserve que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2025, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Règles de taille.

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

2°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

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 « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage » 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

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

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 simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

6. 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 dix jours ouvrés après ce déclassement.

7. Déclaration relative à la modification des éléments structurants des parcelles:

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 à l'aire délimitée	Contrôles documentaires (fiche parcellaire tenue à jour) et contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôles documentaires et contrôles sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôles sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Conditionnement	Contrôles sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôles documentaires (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles sur le

	terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GIGONDAS »
homologué par le décret n°2011-1507 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas », initialement reconnue par le décret du 6 janvier 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 « Gigondas » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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 de la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse.

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 13 mars 2008.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Gigondas les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins sont issus des cépages suivants
- cépage principal : grenache N ;
 - cépages complémentaires : syrah N, mourvèdre N ;
 - cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.
- b) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
 - pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- a) - La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée ;
- b) - La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
 - La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- L'écartement entre les rangs ne peut être 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.
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- La période d'établissement ou de rajeunissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple est autorisée avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 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.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le paillage plastique est interdit ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

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

- Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.
- Le tri de la vendange est obligatoire quelle que soit la méthode de récolte. Le tri est effectué soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

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 :

- 207 grammes par litre de moût pour les cépages cinsaut N, mourvèdre N et syrah N ;
- 216 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

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 36 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 40 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 42 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

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 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 ;
- 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, 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

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des deux cépages complémentaires.

b) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement :

- Les vins rosés présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre ;
- Les vins rouges présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 17,30 milliéquivalents par litre ;

- La teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- Pour les vins rouges, l'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45 ;

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

- L'utilisation des pompes à ailettes pour la manutention de la vendange est interdite ;
- L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

- a) - Les vins rosés sont élevés au moins jusqu'au 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- b) - Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Obligations d'analyse des vins*

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant le 31 décembre de l'année de récolte et selon les cas de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins rouges ou rosés	<ul style="list-style-type: none"> - Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH
Vins rouges	Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 4 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins rouges ou rosés	<ul style="list-style-type: none"> - Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

4°- *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.

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

5°- Dispositions relatives au stockage

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

6°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - A l'issue de la période d'élevage, les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars 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

Au sein des vignobles méridionaux de la Vallée du Rhône et reconnu comme « Cru des Côtes du Rhône », le territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » est indissociable du remarquable massif calcaire des Dentelles de Montmirail. Cette montagne admirable, « *mons mirabilis* », témoigne de la première avancée alpine vers la Vallée du Rhône, qu'elle vient partiellement couper d'est en ouest. Relief imposant, culminant à 630 mètres d'altitude au Rocher du Turc, relief spectaculaire par le jeu de l'érosion, il constitue la structure géologique la plus complexe en rive gauche du Rhône avec des substrats issus des formations triasiques, jurassiques et crétacés, entourés d'une auréole de formations oligocènes et miocènes.

La zone géographique est réservée à la seule commune de Gigondas située dans le département du Vaucluse. Ce territoire est délimité par la ligne des Dentelles de Montmirail orientées d'est en ouest. Il est formé par une série de coteaux et de vallonnements qui se succèdent, en s'inclinant vers le nord-ouest jusqu'à la vallée de l'Ouvèze qu'il surplombe par une falaise.

Les limites naturelles en sont les suivantes :

- Au nord, un torrent, le Trignon, coulant sur un lit caillouteux qu'il ravine sans apporter aucun élément alluvionnaire ;

- Au sud, les collines prolongeant les Dentelles entre Gigondas et Vacqueyras ;

- A l'est, la ligne de colline des Dentelles de Montmirail rejoignant vers le nord le massif montagneux des Crêtes de Saint-Amand qui culmine à 730 mètres d'altitude, et les hauteurs de Séguret et de Crestet ;

- A l'ouest, l'Ouvèze, coulant au bord de quelques minces formations alluvionnaires.

Le vignoble s'étend, dans sa plus grande partie, sur deux assises fortement représentées :

- La partie haute qui repose sur des mollasses sableuses et calcaires, avec des sols squelettiques et légers, très chauds et résistants à la sécheresse ;

- La partie basse, constituée d'alluvions anciennes à cailloux éclatés, sur les terrasses de l'Ouvèze. Ce sont le plus souvent des sols rouges (diluvium, loess, grès), et majoritairement des sols à perméabilité élevée, à forte pierrosité et riches en fraction argileuse.

Le vignoble est implanté à une altitude comprise entre 160 mètres et 400 mètres, sur des expositions ouest/nord-ouest qui protègent de l'ensoleillement estival excessif. Sa situation en coteaux le protège des brouillards et des gelées printanières et assure chaque année une récolte régulière.

Le climat est un climat provençal par excellence, climat de contraste soumis aux chaleurs de l'été méditerranéen et aux violences du Mistral. Comme dans toute la région méditerranéenne, les pluies peuvent être torrentielles aux périodes d'équinoxe.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au premier siècle après Jésus-Christ, PLINE L'ANCIEN dans le livre XIV de son « *Histoire naturelle* » célèbre déjà les vertus des vins récoltés sur les coteaux qui bordent la vallée de l'Ouvèze. Depuis deux millénaires, le village de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail vit principalement de la vigne. On attribue aux soldats de la 2^{ème} légion romaine la création des premiers domaines viticoles.

Le monastère Notre-Dame de Prébayon (611) et le prieuré de Saint-André sont, en leurs temps, des lieux de résidence régulièrement fréquentés par les évêques de Vaison et Orange. Fins connaisseurs, les prélats s'emploient à produire des vins très appréciés.

La première mesure en faveur de la qualité, à « Gigondas », date de 1771. Selon un extrait de la délibération du Conseil Politique de la Communauté de Gigondas, en date du 30 septembre 1771, il est dit « *que personne ne pourra vendanger avant la permission générale qui sera donnée par MM. Les Consuls, à peine de 5 livres d'amendes pour chaque contravention* ».

Au XIX^{ème} siècle, la vigne aurait gardé une place modeste (une cinquantaine d'hectares) si Eugène RASPAIL n'avait compris l'excellence des conditions pour fournir un grand vin. Malgré le dramatique épisode phylloxérique qui entraîne l'abandon partiel de la vigne au profit de l'oliveraie, l'histoire de la vigne au siècle suivant comble ses prévisions.

Le gel de l'hiver 1956, succédant à celui de 1929, bouleverse la physionomie agricole de « Gigondas ». Beaucoup d'oliveraies disparaissent, emportées par un froid auxquels les oliviers ne peuvent résister. Cet accident climatique fait de nouveau basculer l'équilibre en faveur de la vigne. La cave coopérative est créée dans ce contexte.

Dès lors, la production et la notoriété des vins de « Gigondas » ne cessent de s'accroître. Fort de cette réputation, s'appuyant sur la loi du 6 mai 1919, les vins sont revendiqués en appellation d'origine « Gigondas » dès 1924.

Initialement inscrite au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » (décret du 19 novembre 1937), la production de « Gigondas » est rapidement reconnue pour sa qualité et pour l'identité de ses vins. Le nom de la commune peut alors naturellement être associé, dès 1951, au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » et, par décret du 6 janvier 1971, l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » est reconnue, s'inscrivant ainsi dans la famille des « Crus des Côtes du Rhône »

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1230 hectares pour une production moyenne de 32500 hectolitres.

Les vins se répartissent en 2 couleurs, des vins rouges qui représentent 99% de la production, et plus confidentiellement, des vins rosés. 80% des vins sont produits par des caves particulières.

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

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N. Le cépage grenache N apporte dans les assemblages des tanins et de la rondeur. Cette zone géographique lui permet d'exprimer dans toute sa plénitude. En effet, en limitant l'ensoleillement du matin, les Dentelles allongent considérablement sa maturité qui doit être progressive pour s'exprimer au mieux.

Associé en quantités modérées, tout en respectant le caractère du vin, le cépage syrah N renforce la couleur, l'intensité aromatique et l'aptitude au vieillissement.

Le cépage mourvèdre N, par son pouvoir antioxydant élevé, est le parfait complément du cépage grenache N. Il rehausse la complexité aromatique, apporte des notes épicées et convient parfaitement aux élevages dans le bois.

Le vin rouge est un vin de garde qui présente une couleur chatoyante qui va du rubis au grenat foncé. Charpenté, généreux, il dévoile un bouquet de fruits rouges et de fruits noirs très mûrs dans sa jeunesse. Il évoluera vers des nuances sauvages de sous-bois et de truffes.

Le vin rosé représente une très faible proportion de la production mais il mérite le plus grand intérêt notamment par son ampleur en bouche. Sa robe est d'une couleur soutenue, rose aux reflets violacés. Son nez se distingue par son bouquet d'amande et de petits fruits cuits. Sa bouche est à la fois capiteuse et équilibrée.

3°- Interactions causales

« Gigondas », autrefois dénommée « *jucunditas* » qui signifie « *joie et allégresse* » en latin peut, à juste titre, être considérée comme commune de prédilection pour une production de vins à forte identité et à la qualité reconnue de longue date.

La communauté humaine de cette commune a historiquement su mettre en valeur les qualités naturelles de ce territoire, véritable terre d'élection pour la vigne et respecter l'originalité de la matière première qui découle de son travail de la terre.

Au cœur d'un paysage tout aussi somptueux que bénéfique par le mésoclimat qu'il génère, au sein d'une zone de chêne vert et d'oliviers, le vignoble est implanté sur des sols perméables atténuant l'érosion liée aux eaux de ruissellement et permettant un ressuyage rapide des parcelles soigneusement sélectionnées. Les sols associent généralement une matrice argileuse propice à un régime hydrique maîtrisé et une forte pierrosité qui va d'une part contribuer au ressuyage et d'autre part avoir un impact thermique très positif durant la phase de maturité des raisins. L'altitude des coteaux (160 mètres à 400 mètres) situés au dessus des brouillards du Rhône et leur inclinaison (nord-nord-ouest) évitent aussi bien l'ensoleillement excessif que les gelées printanières.

Le climat de la commune de Gigondas permet ainsi de bénéficier de tous les avantages du climat provençal : ensoleillement et Mistral, vent froid et sec qui limite le développement de maladies cryptogamiques et favorise les concentrations naturelles des baies, sans en supporter les inconvénients grâce à la protection offerte par la chaîne des Dentelles de Montmirail.

Cet ensemble de facteurs, associé au travail et aux savoir-faire vigneron qui s'expriment notamment par le choix de l'encépagement et par le respect de la vendange en imposant un tri obligatoire, ont permis, depuis deux millénaires, la reconnaissance, le développement de la notoriété et surtout le maintien de l'identité des vins produits au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement et règles de proportion à l'exploitation

a) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter de la campagne viticole 2011-2012.

b) - Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour le cépage grenache N s'applique à compter de la récolte 2014.

c) - Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion maximale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2014.

d) - Pour les vins rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 15 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2014.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les dispositions relatives à la densité de plantation s'appliquent aux plantations réalisées après le 31 juillet 2009.

Les parcelles plantées en vigne avant le 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation 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) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

- La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

c) - Règles de taille

Les vignes plantées avant le 31 juillet 1980 sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Pour les plantations réalisées avant le 31 juillet 1980, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

4°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

a) - Assemblage des cépages

Pour les vins rosés, la disposition relative à l'obligation de la présence d'au moins un des deux cépages complémentaires dans les assemblages s'applique à compter de la récolte 2014.

b) - Matériel interdit

La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus s'applique à compter de la récolte 2013.

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 « Gigondas » 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

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

6. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

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 simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné ou à la déclaration préalable de conditionnement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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

8. Déclaration d'intention de récolte mécanique (contrôle du tri de la vendange)

Une déclaration d'intention de récolte mécanique est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet qui précède la récolte. Toutefois, par dérogation exceptionnelle et sur demande motivée, cette déclaration peut être adressée au plus tard huit jours avant la récolte.

II. - Tenue de registre

Pas de disposition particulière.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV 11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV 12)
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO2 libre et acidité volatile)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte ou de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une	Examen analytique et organoleptique de tous

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 non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LANGUEDOC »
homologué par le décret n°2011-1508 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985 sous le nom de « Coteaux du Languedoc », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « Cabrières » ;
- « La Clape » ;
- « Grés de Montpellier » ;
- « La Méjanelle » ;
- « Montpeyroux » ;
- « Pézenas » ;
- « Picpoul de Pinet » ;
- « Pic-Saint-Loup » ;
- « Quatourze » ;
- « Saint-Christol » ;
- « Saint-Drézéry » ;
- « Saint-Georges-d'Orques » ;
- « Saint-Saturnin » ;
- « Sommières » ;
- « Terrasses du Larzac » ;

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COULEUR ET TYPES DE PRODUIT
AOC « Languedoc »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
AOC « Languedoc » complétée par la mention « primeur » ou « nouveau »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	Vins tranquilles rouges

Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyrroux »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	Vins tranquilles rouges

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

1° - Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude : Aigues-Vives, Ajac, Albas, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaïra, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouriège, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Cependu, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Caves, Céprie, Comigne, Conilhac-Corbières, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Couranel, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Douzens, Duilhac-sous-Pyerepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espérasa, Fa, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury-d'Aude, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ginestas, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Labastide-en-Val, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Lastours, Laure-Minervois, Leucate, Lézignan-Corbières, Limoux, Limousis, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbiel, Mailhac, Mayronnes, Maisons, Magrie, Malras, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montolieu, Montredon-des-Corbières, Montsérret, Monze, Moussoulens, Moux, Narbonne, Néviau, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paraza, Pauligne, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pennautier, Pieusse, Pomas, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-en-Val, Puichéric, Quintillan, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Eulalie, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Salles-d'Aude, Sallèles-Cabardès,

Salsigne, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse-Minervoises, Trèbes, Treilles, Tuchan, Ventenac-Cabardès, Ventenac-Minervoises, Vignevieille, Villanière, Villalier, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villardonnell, Villarzel-Cabardès, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Villeneuve-des-Corbières, Villeneuve-Minervoises, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls, Vinassan ;

- Département du Gard : Aspères, Aujargues, Brouzet-lès-Quissac, La Cadière-et-Cambo, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Combas, Conqueyrac, Corconne, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Liouc, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Saint-Clément, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Mamert-du-Gard, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq, Villevieille ;

- Département de l'Hérault : Adissan, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Bassan, Beaufort, Beaulieu, Berlou, Béziers, Boisseron, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagne, Canet, Cassagnoles, Castelnau-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojols, Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cessero, Ceyras, Claret, Clermont-l'Hérault, Combaillaux, Corneilhan, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Cruzy, Faugères, Félines-Minervoises, Ferrières-Poussarou, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Gabian, Garrigues, Gignac, Guzargues, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Liausson, Lieuran-Cabrières, La Livinière, Lodève, Lunel, Lunel-Viel, Magalas, Margon, Les Matelles, Mauguio, Mérifons, Minerve, Montagnac, Montarnaud, Montesquieu, Montbazin, Montblanc, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Mourèze, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Evêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézenas, Pierrerue, Pignan, Plaissan, Poujols, Poussan, Pouzolles, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Chinian, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Minervoises, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin, Saint-Sériès, Saint-Thibéry, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saturargues, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Sussargues, Le Triadou, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Valmascle, Vendémian, Vendres, Vérargues, Viessant, Villeneuve-lès-Maguelonne, Villeneuve, Villeveyrac, Villesspassans ;

- Département des Pyrénées-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-sur-Mer, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Clairà, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Pérrillos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs sont assurées sur le territoire des communes mentionnées pour la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, ainsi que sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Castelnaud-Guers, Florensac, Mèze, Pinet, Pomerols.

c) - Pour les dénominations géographiques complémentaires suivantes, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	LISTE DES COMMUNES
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Département de l'Hérault : Cabrières.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Département de l'Aude : Armissan, Fleury-d'Aude, Narbonne, Salles-d'Aude, Vinassan.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier » : - Aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002 ; - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.	Département de l'Hérault : Aumelas, Assas, Beaulieu, Boisseron, Campagne, Castelnaud-le-Lez, Castries, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Garrigues, Gignac, Guzargues, Juvignac, Lavérune, Lunel, Lunel-Viel, Mauguio, Montagnac, Montbazin, Montpellier, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Plaissan, Poussan, Prades-le-Lez, Restinclières, Saturargues, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Christol, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Drézéry, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sussargues, Vailhauquès, Vendémian, Vérargues, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeveyrac.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Département de l'Hérault : Castelnaud-le-Lez, Mauguio, Montpellier et Saint-Aunès.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Département de l'Hérault : Arboras, Montpeyroux.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas » : - Aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 septembre 2006 ; - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.	Département de l'Hérault : Adissan, Aspiran, Caux, Fontès, Fouzilhon, Gabian, Lieuran-Cabrières, Montesquieu, Neffiès, Nizas, Paulhan, Péret, Pézenas, Roujan, Vailhan.
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	Département de l'Hérault : Castelnaud-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomerols.

Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	- Département de l'Hérault : Cazeville, Claret, Fontanès, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues, Le Triadou et Valflaunès ; - Département du Gard : Corconne.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Département de l'Aude : Narbonne.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Département de l'Hérault : Saint-Christol.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Département de l'Hérault : Saint-Drézéry
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Département de l'Hérault : Juvignac, Lavérune, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Saint-Georges-d'Orques.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Département de l'Hérault : Arboras, Jonquières, Saint-Guiraud, Saint-Saturnin.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	Département du Gard : Aspères, Brouzet-lès-Quissac, Calvisson, Carnas, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat, Nîmes, Saint-Clément, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq.
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac » : - Aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 27 et 28 mai 2004 ; - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.	Département de l'Hérault : Aniane, Arboras, Argelliers, Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Lauroux, Mérifons, Montoulieu, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Octon, Pégairolles-de-Buègues, Pégairolles-de-l'Escalette, Poujols, Puéchabon, Saint-André-de-Buègues, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Soubès, Usclas-du-Bosc.

2°- Aire parcellaire délimitée

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE, IDENTIFICATION DES PARCELLES
AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « La Clape » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Picpoul de Pinet » ; - « Pic-Saint-Loup » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques » ; - « Saint-Saturnin » .	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 des séances du comité national compétent des 5 et 6 novembre 1985, 28 et 29 mai 1986, 9 et 10 septembre 1987, 29 et 30 août 1990, 5 et 6 novembre 1997, 11 et 12 décembre 2001, 9 et 10 novembre 2005, 8 et 9 novembre 2006, du 8 novembre 2007, du 11 février 2010 et du 19 mai 2011.

<p>AOC « Languedoc », sur les communes suivantes du département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Bourière, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espéras, Fa, Festes-et-Saint-André, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Les Ilhes, Lader-sur-Lauquet, Lastours, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Montolieu, Moussoulens, Pauligne, Pennautier, Peyrolles, Pezens, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, Sainte-Eulalie, La Serpent, Serres, Tourreilles, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnell, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 8 et 9 novembre 2006, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - La liste des critères et la liste des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 13 et 14 février 2002 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 8 et 9 mars 2006 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

<p>Dénomination géographique complémentaire « Sommières »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance du 10 septembre 2009 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 27 et 28 mai 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes intéressées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

<p>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES</p>	<p>LISTE DES COMMUNES</p>
<p>AOC « Languedoc »</p>	<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de l'Aude</u> : Alaigne, Arques, Arzens, Auriac, Belcastel-et-Buc, Berriac, La Bezole, Bourigeole, Bram, Brenac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Camps-sur-l'Agly, Carcassonne, Castans, Caudebronde, Caunette-sur-Lauquet, Caux-et-Sauzens, Citou,

Clermont-sur-Lauquet, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Cubières-sur-Cinoble, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Donazac, Fajac-en-Val, Fontiers-Cabardès, Granès, Greffeil, Labastide-Esparbairénque, Lairière, Lauraguel, Lespinassière, Leuc, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Massac, Miraval-Cabardès, Missègre, Montclar, Monthaut, Montjardin, Montjoi, Montréal, Moussan, Mouthoumet, Ouveïllan, Palaja, Pomy, Pradelles-Cabardès, Preixan, Puilaurens, Puivert, Quillan, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, La Redorte, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Routier, Rouvenac, Saint-Benoît, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-le-Vieil, Saissac, Sallèles-d'Aude, Salza, Soulatge, Terroles, Valmigère, Véraza, Verzeille, Villarzel-Cabardès-du-Razès, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villesèquelande.

- Département du Gard : Aigremont, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aubais, Bernis, Boissières, Bouillargues, Bragassargues, Caissargues, La Calmette, Caveïrac, Clarensac, Congénies, Cros, Dions, Domessargues, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Fons, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Géderac, Marguerittes, Milhaud, Monoblet, Montagnac, Mus, Parignargues, Pompignan, Poulx, Puechredon, Quissac, Rodilhan, Rogues, La Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Come-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint-Gilles, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Théodorit, Sauve, Sumène, Uchaud, Vergèze.

- Département de l'Hérault : Abeilhan, Agde, Agonès, Les Aires, Aumes, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bédarioux, Bèlarga, Bessan, Boisset, La Boissière, Bouzigues, Brenas, Buzignargues, Campagnan, Candillargues, Capestang, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Celles, Cers, Clapiers, Colombiers, Coulobres, Le Crès, Le Cros, Dio-et-Valquières, Espondeilhan, Fabrègues, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Frontignan, Galargues, Ganges, Gigean, Gorniès, Grabels, La Grande-Motte, Hérépian, Jacou, Lansargues, Laroque, Lattes, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, Loupian, Lunas, Maraussan, Marseïllan, Marsillargues, Mas-de-Londres, Maureïllan, Mireval, Mons, Montady,

	<p>Montaud, Montels, Montferrier-sur-Lez, Mudaison, Notre-Dame-de-Londres, Olargues, Pailhès, Palavas-les-Flots, Pardailhan, Pérols, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Poilhes, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Pouzols, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Rieussec, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rouet, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Brès, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Salasc, Saussan, Saussines, Sète, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, Tressan, Usclas-d'Hérault, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valergues, Valras-Plage, Valros, Vélieux, Vendargues, Vias, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Béziers, Villetelle, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort.</p> <p>- <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : L'Albère, Alenya, Arles-sur-Tech, Baillestavy, Le Barcarès, Bompas, Boule-d'Amont, Calmeilles, Campoussy, Casefabre, Clara, Eus, Fenouillet, Glorians, Los Masos, Molitg-les-Bains, Montbolo, Mosset, Le Perthus, Prunet-et-Belpuig, Rabouillet, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Marsal, Taurinya, Théza, Torreilles, Valmanya, Villelongue-de-la-Salanque, Vira.</p>
<p>Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »</p>	<p>Pas de disposition particulière</p>
<p>Dénomination géographique complémentaire « La Clape »</p>	<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Coursan et Gruissan</p>
<p>Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »</p>	<p>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 :</p> <p>- <u>Dans le département du Gard</u> : Aigues-Mortes, Aimargues, Aspères, Aubais, Carnas, Gallargues-le-Montueux, Junas, Sommières.</p> <p>- <u>Dans le département de l'Hérault</u> : Aniane, Argelliers, Aumes, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bélarga, La Boissière, Bouzigues, Campagnan, Candillargues, Castelnau-de-Guers, Cazouls-d'Hérault, Clapiers, Le Crès, Fabrègues, Fontanès, Gigean, Grabels, La Grande-Motte, Jacou, Lagamas, Lansargues,</p>

	Lattes, Lézignan-la-Cèbe, Loupian, Marsillargues, Les Matelles, Mèze, Mireval, Montarnaud, Montferrier-sur-Lez, Mudaison, Murles, Palavas-les-Flots, Paulhan, Pérols, Pézenas, Pinet, Pomérols, Popiac, Le Pouget, Pouzols, Puilacher, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Brès, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Paul-et-Valmalle, Saussan, Sauvian, Sète, Teyran, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Vacquières, Valergues, Vendargues, Vic-la-Gardiole
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Assas, Le Crès, Jacou, Saint-Géniès-des-Mourgues, Valergues, Vendargues.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Aniane, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Privat, Saint-Saturnin, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	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 : Alignan-du-Vent, Aumes, Bêlarga, Cabrières, Campagnan, Canet, Castelnau-de-Guers, Cazouls-d'Hérault, Fos, Florensac, Laurens, Lézignan-la-Cèbe, Magalas, Margon, Montagnac, Nébian, Nézignan-l'Evêque, Pézènes-les-Mines, Pouzolles, Roquessels, Saint-Pargoire, Saint-Thibéry, Tourbes, Tressan, Usclas-d'Hérault, Valmascle, Villeneuve (département de l'Hérault)
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes : Agde et Marseillan (département de l'Hérault)
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	Pas de disposition particulière
Dénomination géographique complémentaire « Quatorze »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Armissan, Coursan, Ouveillan.

Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault: Beaulieu, Boisseron, Lunel-Viel, Restinclières, Saturargues, Saint-Géniès-des-Mourgues, Saint-Sériès, Vérargues.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Beaulieu, Castries, Montaud, Saint-Jean-de-Cornies, Sussargues et Teyran.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Pas de disposition particulière
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Montpeyroux, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	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 : - <u>Dans le département du Gard</u> : Aigues Vives, Aubais, Aujargues, Bernis, Cannes et Clairan, Caveirac, Clarensac, Combas, Congenies, Corconne, Domessargues, Fons, Liouc, Milhaud, Montpezat, Maruejols, Saint Dionisy, Saint-Mamert-du-Gard , Vergèze, Villevielle. - <u>Dans le département de l'Hérault</u> : Boisseron, Campagne, Galargues, Garrigues, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saussines, Vacquières.
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Lodève, Montferrier-sur-lez, Nebian, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries.

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, complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, tourbat B, vermentino B ; - cépages accessoires : carignan blanc B, macabeu B, terret blanc B, viognier B.
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache gris G, murrastel N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N.
AOC « Languedoc » (Vins rosés)	- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : bourboulenc B, carignan blanc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, murrastel N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, tourbat B, vermentino B, viognier B.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, murrastel N, mourvèdre N.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N ; - cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, murrastel N, mourvèdre N, roussanne B, syrah N, terret blanc B, vermentino B, viognier B.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	- cépages principaux : bourboulenc B, clairette blanche B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, vermentino B ; - cépages accessoires : macabeu B, terret blanc B, viognier B.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, murrastel N.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, murrastel N.

Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	picpoul blanc B exclusivement.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, cunoise N, murrastel N.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, cunoise N, grenache gris G, murrastel N.
Dénomination géographique complémentaire « Quatorze »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, lledoner pelut N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, cunoise N, murrastel N, picpoul noir N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N,
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, cunoise N, lledoner pelut N, murrastel N, terret noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :

- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ;
- respecte une proportion de cépages principaux et/ou en cépage carignan N et/ou en cépage cinsaut N supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion du cépage piquepoul blanc B est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément et à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

<p>AOC « Languedoc » (Vins rosés)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément et à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 25% de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages étant inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages carignan N, cinsaut N, mourvèdre N, ensemble ou séparément est inférieure ou égale à 40% de l'encépagement ; - La proportion du cépage morastel N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage cinsaut N est supérieure ou égale à 45% de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et grenache N est inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N ensemble est inférieure ou égale à 35% de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires autres que le cépage mourvèdre N et syrah N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages étant inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

<p>Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage bourboulenc B est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B et grenache blanc B ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N n'est pas présent dans l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages étant inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement. - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 3 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

<p>Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement de l'exploitation ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Quatorze »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La présence d'au moins 2 cépages principaux est obligatoire lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 3 cépages au moins sont obligatoirement présents dans l'encépagement dont au moins 2 cépages principaux ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est

	<p>supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est absent de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages counoise N et piquepoul N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est absent de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	<ul style="list-style-type: none"> - 3 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement, la proportion de chacun des cépages étant inférieure ou égale à 75% de l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement, - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

<p>Dénomination géographique complémentaire « Sommières »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages grenache N et syrah N est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.
<p>Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement, - - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, autres que les cépages carignan N et cinsaut N, ensemble ou séparément est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Mode de conduite

a) - Densité de plantation

<p>RÈGLES GÉNÉRALES</p>
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être 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.</p>
<p>DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</p>
<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>

Sur les communes du département des Pyrénées-Orientales de Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres, 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.

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « Montpeyroux » « Saint-Saturnin » « Sommières » et « Terrasses du Larzac »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
Dénominations géographiques complémentaires « La Clape », « Saint-Christol » « Saint-Drézéry » et « Saint-Georges-d'Orques »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4900 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,10 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs. Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

RÈGLES GÉNÉRALES

<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel à 1 ou 2 yeux francs maximum ; - Pour le cépage grenache N, les pieds sujets à coulure, peuvent être taillés avec un long bois portant 5 yeux francs au maximum. 	
LOCALISATION DES VIGNES ET DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
<p>Sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Clairà, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, L'Ecluse, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pézilla-de-Conflent, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévilach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.
<ul style="list-style-type: none"> - Sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, 	<p>Les cépages marsanne B et roussanne B peuvent être taillés en taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.</p>

<p>Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe, Roubia, Rustiques, Saint-Couat, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Ventenac-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois.</p> <p>- Sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.</p>	
<p>Sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Fabrezan, Félines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraissé-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, La Palme, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vignevieille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.</p>	<p>Les cépages marsanne B et roussanne B, peuvent être taillés en taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs ; - dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

<p>Dénominations géographiques complémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Cabrières » ; - « Méjanelle » ; - « Montpeyrroux » ; - « Pézenas » ; - « Picpoul de Pinet » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d’Orques » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ; - « Terrasses du Larzac » 	<p>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.</p>
<p>Dénomination géographique complémentaire « La Clape »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ; - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs par pied, dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant chacun un maximum de 2 yeux francs.
<p>Dénominations géographiques complémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Grés de Montpellier » - « Pic-Saint-Loup » 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs par pied, dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.
<p>Dénominations géographiques complémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs par pied, dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs ou 2 coursons de rappel à 1 œil franc.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

RÈGLES GÉNÉRALES

- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé 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 ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ;
- Les cépages marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, vermentino B et viognier B sont obligatoirement palissés, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs ;
- Le cépage syrah N, lorsqu'il est taillé en taille courte, est soit conduit sur échelas, soit obligatoirement palissé, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs ;
- Les parcelles de vignes taillées en taille Guyot simple sont obligatoirement palissées avec au moins 1 fil porteur et 1 niveau de fils releveurs ;
- Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol.

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	- Pour le cépage syrah N, le palissage comporte deux niveaux de fils hors fil porteur dont au minimum un niveau de fils releveurs ; - Lorsqu'il est présent et quel que soit le cépage, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au dessus du sol.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyrroux » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Terrasses du Larzac ».	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au dessus du sol.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Pour le cépage syrah N, un palissage est obligatoire avec au moins 3 niveaux de fils dont 1 fil porteur et 1 niveau de fils releveurs.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Pour le cépage syrah N, un palissage est obligatoire avec au moins 2 niveaux de fils hors fil porteur, et au moins 1 niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle et la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées, lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, sont fixées à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CÉPAGES, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE, LORSQUE L'IRRIGATION EST AUTORISÉE (kilogrammes par hectare)
AOC « Languedoc » (cépages noirs et gris)	9000	6500
AOC « Languedoc » (cépages blancs)	11000	8000

Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Saturnin ».	7500	5500
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (cépages noirs)	7000	5500
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (cépages blancs)	8500	7000
Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier » et « Sommières ».	7500	6000
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	7500	6500
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	11000	8000
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	8000	6500
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »,	6500	6000
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	6500	5500
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- 6000 (pour la 5 ^{ème} feuille) - 7000 (à compter de la 6 ^{ème} feuille)	- 5500 (pour la 5 ^{ème} feuille) - 6000 (à compter de la 6 ^{ème} feuille)

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

RÈGLE GÉNÉRALE	
Lors de la récolte, les grappes sur pied ne sont en contact avec aucun autre végétal que la vigne.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES

Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Le paillage plastique est interdit.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir : - La maîtrise du couvert végétal est réalisée par des moyens mécaniques ou par des moyens permettant une localisation précise des produits de traitements; - Les opérations d'épamprage des pieds sont réalisées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques »	Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un labour annuel d'un inter-rang sur 2 est obligatoire si les inter-rangs ne disposent pas d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant la période de végétation de la vigne.

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 transport de la vendange.

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

Elle est transportée jusqu'au lieu de vinification le plus rapidement possible, au cours de la journée, afin de limiter tout risque d'oxydation et de préserver la qualité de la vendange.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CÉPAGES, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Languedoc » (cépages noirs et gris)	198	11,5 %
AOC « Languedoc » (cépages blancs)	190	
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (cépages noirs, pour les vins rouges)	207	12,5 %

Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (cépages noirs et blancs, pour les vins rosés)	202	12 %
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (cépages noirs)	202	12 %
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (cépages blancs)	198	
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ; - « Terrasses du Larzac »	202	12 %
Dénominations géographiques complémentaires : - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques »	207	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	190	11,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	198	11,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Languedoc » (Vins rouges et rosés)	50	60
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	60	70

Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	42	50
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	46	
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	42	50
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	52	57
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « Pézenas » ; - « Sommières ».	45	54
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- 35 (pour la 5 ^{ème} feuille) ; - 45 (à compter de la 6 ^{ème} feuille)	- 42 (pour la 5 ^{ème} feuille) ; - 54 (à compter de la 6 ^{ème} feuille)
Dénominations géographiques complémentaires : - « La Méjanelle » ; - « Montpeyrroux » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Saturnin ».	42	50
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	42	48
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	60	70
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	50	60
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	40	45

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la (X^{ème}) année indiquée dans le tableau ci-dessous suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la (X^{ème} moins une) année indiquée dans le tableau ci-dessous suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne 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 et sous réserve du respect des dispositions ci-dessous relatives aux plantations en place et au greffage en place.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	ENTRÉE EN PRODUCTION DES JEUNES VIGNES		
	Vins rouges	Vins rosés	Vins blancs
AOC « Languedoc »	2 ^{ème} année	2 ^{ème} année	2 ^{ème} année
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	5 ^{ème} année	3 ^{ème} année	-
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	4 ^{ème} année		4 ^{ème} année
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier » (Cépage carignan N)	8 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier » (Autres cépages)	5 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	6 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	4 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	6 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »			2 ^{ème} année
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	6 ^{ème} année	3 ^{ème} année	
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	4 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	6 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint- Drézéry » (Cépage carignan N)	8 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint- Drézéry » (Autres cépages)	5 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques » (Cépage carignan N)	8 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques » (Autres cépages)	5 ^{ème} année		

Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	5 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	5 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	4 ^{ème} année		

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80% dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.
AOC « Languedoc » (Vins rosés)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de 2 cépages, dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage ;

	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de deux cépages principaux ; - La proportion d'un cépage ne peut être supérieure ou égale à 65% de l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires à l'exception des cépages carignan N, cinsaut N et mourvèdre N, est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de deux cépages principaux ; - La proportion d'un cépage ne peut être supérieure ou égale à 65% de l'assemblage ; - La proportion du cépage cinsaut N est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage ; - La proportion du cépage grenache N, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, syrah N et mourvèdre N, est inférieure ou égale à 35% de l'assemblage ; - La proportion des autres cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage ; - La proportion de cépage bourboulenc B est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage - La proportion de cépage viognier B, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire «Grés de Montpellier»	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyrroux »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage ; - La proportion des cépages counoise N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, à l'exception du cépage cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

Dénomination géographique complémentaire « Quatorze »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 65 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux, dont obligatoirement le cépage syrah N ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont 2 cépages principaux; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages, dont 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Les vins, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC Languedoc (Vins blancs)	4
AOC Languedoc (Vins rosés)	4
AOC Languedoc (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	3
AOC Languedoc (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	4
AOC Languedoc (Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »)	2
Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières » et « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	4
Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières » et « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%.)	3
Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières » et « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%.)	4
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	3
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	4
Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry » et « Saint- Georges-d'Orques » (Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	3

Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry » et « Saint-Georges-d'Orques » (Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	4
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ; - « Terrasses du Larzac »	3
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	4

- Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

RÈGLES GÉNÉRALES	
Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Pic-Saint-Loup » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ; - « Terrasses du Larzac »	- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	- L'utilisation des morceaux de bois est interdite pour l'élevage des vins ; - Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Matériel interdit

L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage des marcs, d'érafloirs centrifuges verticaux, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente, à surface égale.

g) - Entretien du chai

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

h) - Maîtrise des températures de fermentation

Pour la dénomination géographique complémentaire « La Clape », le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise de températures des contenants de vinification des vins blancs.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Plusieurs foulages ou pompages successifs de la vendange sont interdits.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	DURÉE MINIMALE D'ÉLEVAGE
Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Pic-Saint-Loup » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »	15 mai de l'année suivant celle de la récolte.
Dénominations géographiques complémentaires : - « La Clape » ; - « Montpeyroux », - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Terrasses du Larzac »	15 août de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	15 juin de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	15 novembre de l'année suivant 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 maximum d'un mois 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS, MENTION.	DATES
AOC « Languedoc » complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rosés)	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juin de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} septembre de l'année suivant celle de la récolte
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juin de l'année suivant celle de la récolte
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Terrasses du Larzac »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} septembre de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire «Picpoul de Pinet»	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juin de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juillet de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} décembre de l'année suivant celle de la récolte

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
 Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS, MENTION.	DATES
AOC « Languedoc » (Vins blancs et rosés)	15 novembre de l'année de la récolte
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	1 ^{er} décembre de l'année de récolte
AOC « Languedoc » (Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »)	38 ^{ème} jour précédant le 3 ^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rosés)	15 novembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rouges)	1 ^{er} décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	15 novembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	1 ^{er} décembre de l'année de récolte
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ; - « Terrasses du Larzac »	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	15 novembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	15 novembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le long du Golfe du Lion, sur 200 kilomètres de Nîmes à la frontière espagnole, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » s'étend en arc de cercle sur les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, limitée, du nord-est au sud, par un relief continu des Cévennes aux Pyrénées, regroupant les monts du Larzac, de l'Espinouse, la Montagne Noire et le massif des Corbières.

Le réseau hydrographique est dense avec une vingtaine de fleuves côtiers et de rivières, tous convergents vers la mer Méditerranée, et dont les principaux sont le Vidourle, l'Hérault, l'Orb, l'Aude, l'Agly, le Tech et la Têt. Ce réseau hydrographique a modelé les reliefs et les paysages.

Le climat, typiquement méditerranéen, est caractérisé par des étés chauds et secs, avec un creux pluviométrique estival marqué et déterminant dans le cycle de la vigne et, des hivers doux. Il connaît deux périodes de pluies, une principale en automne qui revêt parfois des caractères diluviens et une plus étalée au printemps.

En limite nord-ouest de la zone géographique, autour de Limoux et de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cabardès », les influences océaniques sont plus marquées, avec des pluies étalées tout au long de l'année.

La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, mais aussi de l'ouest vers l'est. Les zones les plus sèches disposent d'une pluviométrie annuelle de 400 millimètres, alors que celle-ci est de 900 millimètres en piémont, tout en gardant la même répartition.

La somme des températures, durant le cycle végétatif de la vigne, est particulièrement élevée. La période favorable à la végétation est longue et varie en fonction de l'altitude. Compte tenu des objectifs de rendement, éclaircissement et température ne sont pas des facteurs limitants.

Les vents dominants jouent un rôle important en favorisant l'ensoleillement. Le Mistral est un vent du Nord, présent dans la partie orientale de la zone géographique, tandis que le Cers et la Tramontane, vents de Nord-Ouest soufflent dans la partie occidentale.

Les entrées maritimes, génératrices d'humidité, ne rencontrent pas d'obstacle naturel à proximité des rivages et sont donc perceptibles sur toute la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée. Leur influence décroît naturellement avec l'éloignement de la mer. Au cours de l'été, à l'approche de la maturité, elles tempèrent les excès de chaleur et pendant les autres saisons, elles véhiculent les pluies nécessaires au bon déroulement du cycle végétatif.

Comprenant pratiquement tous les étages géologiques entre les schistes de l'ère Primaire et les alluvions du Quaternaire, les formations les plus représentatives sont les hautes, moyennes et anciennes terrasses alluviales du Rhône, de l'Hérault ou de l'Aude, les schistes de la Montagne Noire, des Pyrénées ou des Corbières et les formations calcaires, sur lesquelles se sont développés des sols le plus souvent lessivés et décarbonatés, qu'ils soient en place ou remaniés par l'érosion quaternaire.

Quel que soit le matériau d'origine, les sols présentent des caractères communs : fertilité faible, pierrosité présente, bon drainage, absence d'horizon limitant afin d'assurer un enracinement profond, réserve en eau limitante et répartie en profondeur. Leur couleur varie le plus souvent de l'ocre au rouge, excepté les sols développés sur schistes qui peuvent être bruns, gris ou noirs et quelques sols développés sur les formations calcaires qui sont blancs.

Le vignoble est très imbriqué dans la végétation naturelle dans les zones de piémonts, alors qu'il occupe des espaces continus et plus ouverts en s'approchant de la zone littorale.

La végétation est caractéristique avec, en particulier, des bosquets de pins d'Alep, de chênes verts, et la garrigue. La culture de l'olivier marque aussi le paysage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La zone géographique a toujours été une voie de passage, notamment grâce à la « *via Domitia* ».

L'histoire du vignoble débute avec les Grecs, sept siècles avant notre ère, au voisinage des ports comme ceux d'Agde, de Lattes, de Narbonne, de *Portus Veneris* (Port-Vendres), centres d'occupation et d'échanges. Elle est marquée par une succession de développement et de régression des surfaces cultivées, au gré de l'économie du moment, des invasions, des aléas du commerce et du développement des moyens de transport.

Amphores, *dolias*, *villas* gallo-romaines témoignent également de l'activité viticole romaine et de la circulation des vins dans le bassin méditerranéen.

Au cours des siècles, les cépages importés et autochtones sont sélectionnés, multipliés, et les techniques de production améliorées.

Le commerce des vins connaît un nouvel essor aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles tandis que les exploitations se multiplient. Les meilleurs vins, sont exportés, sous le nom de leur lieu d'origine, vers les places de consommation, d'abord par la mer (port de Sète) et par le Rhône, puis par le canal du midi, à partir de 1680. Le chemin de fer, au milieu du XIX^{ème} siècle, participe au développement du vignoble de plaine, tout en contribuant aussi au transport et à l'exportation des vins provenant des vignes sises sur les coteaux.

Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, les plaines sont vouées à la culture des céréales tandis que la vigne côtoie l'olivier sur les coteaux.

Le vignoble des coteaux va malheureusement connaître les aléas de la crise phylloxérique et de la crise économique du début du XX^{ème} siècle.

A partir de 1900, le système coopératif est créé, d'abord pour la commercialisation, puis pour la vinification. Il constitue l'ossature de la viticulture languedocienne pendant près de 70 ans en étant l'acteur principal de la production d'appellation d'origine.

Dès l'entre-deux guerres, dans les zones de coteaux, les syndicats de défense organisent la production. Dès le début des années 1960, des caves coopératives, au côté de caves particulières dont certaines, de plus en plus nombreuses maintenant, ont acquis une forte notoriété, développent des circuits de commercialisation par vente directe de vins conditionnés en bouteilles. Ceci contribue largement au renforcement de l'image et à la valorisation des vins.

A partir de 1951, la plupart des vignobles connus pour leur notoriété, avant l'invasion phylloxérique, renouent avec les traditions de production sur les bases historiques qui en faisaient la réputation.

Sont réimplantés, sur un parcellaire en général très morcelé et dispersé, les cépages traditionnels comme les cépages grenache N et mourvèdre N, le cépage syrah N s'associant aux cépages carignan N et cinsaut N implantés entre temps.

Ce retour à un vignoble historique conduit à la reconnaissance de 19 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, notamment au cours de la période s'étalant de 1951 à 1955 : « Cabrières », « La Clape », « Collioure », « Corbières », « Côtes du Roussillon », « Faugères », « Fitou », « La Méjanelle », « Minervois », « Montpeyroux », « Pic-Saint-Loup », « Quatourze », « Saint-Chinian », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges d'Orques », « Saint-Saturnin », « Vérargues », ainsi que « Picpoul de Pinet », en 1954, pour les vins blancs uniquement.

En 1960, aboutit le projet de les fédérer sous le nom de « Coteaux du Languedoc », le nom de « Languedoc » s'imposant comme porteur des valeurs historiques et culturelles de cette viticulture millénaire. Les producteurs des 13 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure historiques, dont les zones géographiques sont situées dans le département de l'Hérault, et des 2 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, dont les zones géographiques sont situées dans le département de l'Aude (« La Clape » et « Quatourze »), adhèrent à ce projet, rejoints entre 1963 et 1985 par les producteurs de 66 communes et ceux de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Picpoul de Pinet », en 1984.

En 1985, les producteurs proposent de mieux préciser encore les règles de production, notamment en révisant la délimitation parcellaire et en définissant un encépagement reposant encore plus sur les

cépages historiques et obtiennent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc ».

S'appuyant sur les caractéristiques locales des milieux naturels et sur leur savoir-faire, capables de marquer de leur empreinte l'originalité de leur production, et en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et son lieu d'implantation, les producteurs conduisent alors une politique de mise en valeur des spécificités de leur terroir. Elle conduit à la reconnaissance de 4 autres dénominations géographiques complémentaires reposant sur une délimitation précise de la zone géographique faisant intervenir les facteurs humains et naturels ainsi qu'une délimitation spécifique des parcelles destinées à la récolte des raisins, et des règles de production rigoureusement définies : « Grés de Montpellier » (2002), « Terrasses du Larzac » (2004), « Pézenas » (2006), « Sommières » (2010).

Enfin par décret en date du 30 avril 2007, le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » devient « Languedoc » et intègre les zones géographiques et les aires parcellaires délimitées des appellations d'origine contrôlées « Cabardès », « Collioure », « Corbières », « Côtes du Roussillon », « Fitou », « Limoux » et « Minervois ».

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

La production se décline dans les trois couleurs, répartie pour 60 % en vins rouges, 20 % en vins rosés et 20 % en vins blancs.

Les natures des sols, les conditions climatiques, générant en particulier le rationnement hydrique durant la maturité du raisin, les critères définis pour la délimitation parcellaire, l'encépagement, les méthodes culturales et les rendements donnent une famille de vins marqués par leur milieu naturel.

Les vins rouges, toujours issus de l'assemblage de plusieurs cépages, offrent une couleur d'intensité moyenne à profonde, une palette d'arômes allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux notes épicées et torréfiées et une structure soutenue avec des tanins mûrs. Leur potentiel de conservation se situe en moyenne entre 2 ans et 5 ans.

Les vins rouges bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire, produits avec des règles de production affinées, sont concentrés, avec des nuances plus spécifiques et une structure tannique qui nécessite un élevage.

Les vins rosés, sont issus d'un assemblage d'au moins deux cépages, principalement les cépages syrah N, cinsaut N et grenache N. Vinifiés par pressurage direct, courte macération ou saignée, leur robe est naturellement brillante. Ils affichent une complexité aromatique, et sont friands et ronds au goût.

Les vins blancs sont, eux aussi, secs. Ils sont issus d'un assemblage, à l'exception de ceux de la dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet », principalement des cépages clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B et bourboulenc B pour la dénomination géographique complémentaire « La Clape ». Ils présentent le plus souvent une robe claire, une rondeur typiquement languedocienne et des arômes qui évoquent les fruits exotiques, les agrumes, les fleurs blanches ou les fruits secs.

3°- Interactions causales

Dans l'histoire de la viticulture languedocienne, la culture de la vigne sur les pentes des coteaux offrant des sols secs et pierreux est permanente depuis son implantation.

Les aléas historiques et l'influence des monastères et des abbayes, les contraintes économiques d'un vignoble implanté sur les coteaux, et l'évolution des groupes humains ont entraîné diversité et évolution des produits depuis l'époque romaine avec, au fil du temps, une production de vins sucrés, de vins mutés, de vins secs, rouges et blancs, ou une production de raisins de table, qui exigent tous une bonne maturité.

Ainsi ont été identifiés sur ces coteaux, au fil des générations, toute une palette de sites particuliers reconnus pour la qualité et l'originalité de leur production.

De Collioure jusqu'aux portes de Nîmes, des coteaux ensoleillés portent des vignes depuis plus de 2000 ans et les témoignages sur la qualité et l'identité des vins sont nombreux.

Les vins issus de ces coteaux ont acquis, au cours de leur histoire, une réputation souvent construite à partir des abbayes (Caunes-Minervois, Valmagne, Lagrasse, Fontfroide...). « *Ainsi Saint-Saturnin, Cabrières ont pour origine un compagnon de Saint-Benoît-d'Aniane. Montpeyroux était dès le XIV^{ème} siècle, une possession et une résidence des Evêques de Montpellier qui en retiraient des vins réputés. Il en va de même avec Saint-Aignan (Saint-Chinian)* » écrit Jean CLAVEL dans « *Histoire et Avenir des vins en Languedoc* » (Edition Privat -1985).

En 1788, dans un rapport au roi, l'intendant BALLAINVILLERS s'exprime ainsi : « *Il s'agit là de tous les vins avec appellation, qui sous le nom générique des vins de Narbonne étaient appréciés fort justement en dehors de la province et du royaume, ces vins étaient surtout les vins de Lapalme, Leucate, Fitou...* »

En 1816 A. JULLIEN dans la « *Topographie de tous les vignobles connus* » relève la spécificité des vins liée à leur origine et cite les vignobles situés au nord de la Têt jusqu'à Espira-de-l'Agly et Rivesaltes ainsi que les crus ceux de « Saint-Christol », « Saint-Georges d'Orques » ou « Saint-Drézéry » : « *les vins sont d'un goût agréable et franc, ils ont du corps, du spiritueux et font après 5 à 6 ans de garde, des vins distingués...* ».

Pour atteindre cette spécificité des vins liée à leur origine, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols, sans contrainte à l'enracinement, capables d'assurer une alimentation en eau modérée et régulière de la plante pour résister aux étés chauds et secs. Elle classe les parcelles étagées entre le bord de mer et 400 mètres d'altitude en exposition favorable.

Elle privilégie les parcelles situées sur les pentes des collines, à proximité de la mer, ou sur les coteaux plus pentus de la zone pré-montagneuse, parfois aménagés en terrasses.

La surface de cette aire précisément délimitée représente moins du tiers de la surface globale du vignoble de la région, et la production qui y est associée, moins de 15% des volumes régionaux produits.

Les conditions climatiques et la nature des sols ont conditionné le choix des cépages et leur lieu d'implantation. Ils ont un cycle végétatif plutôt long, une résistance suffisante à la sécheresse et à la chaleur et optimisent une somme de températures élevée. La maîtrise de la production, traduite par la définition de rendements modérés, assure une bonne maturité de la vendange avant les pluies automnales, et la présence des vents contribue à préserver la qualité sanitaire des raisins.

Le renouvellement nécessaire d'une bonne partie du vignoble implanté sur les coteaux, au lendemain de la seconde guerre mondiale, a renforcé l'emprise des cépages traditionnels. Avec ce renouvellement débute une démarche collective basée sur la reconstruction de la viticulture historique, associant les caves coopératives et les domaines indépendants regroupés en syndicats.

L'introduction de la mécanisation et le développement de la culture d'un cépage à pampres longs comme le cépage syrah N, obligatoirement palissé, ont fait évoluer les pratiques culturales. Les parcelles de vigne jadis plantées au carré et non palissées ont été le plus souvent remplacées par des parcelles à écartement entre les rangs ne dépassant pas 2,50 mètres, avec une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. S'est toutefois perpétué le mode de taille, essentiellement court et devant présenter, dans tous les cas, un nombre d'yeux francs par pied limité.

En 2010, au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et exprimant la diversité des milieux naturels, 15 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues avec des règles de production plus restrictives.

« *Cabrières* »

Située au cœur de l'Hérault sur les contreforts de la Montagne Noire, la seule commune constituant la zone géographique de cette dénomination géographique complémentaire forme un cirque naturel presque fermé au relief vallonné. L'omniprésence des schistes, non acides, est la caractéristique principale des sols de ce vignoble.

Les vins rosés, avec le cépage cinsaut N toujours présent, sont de couleur rose pastel, friands, dévoilant des arômes généralement fruités et floraux alors que les vins rouges, également d'assemblage, de couleur soutenue, présentent des tanins soyeux et souvent des notes grillées et une belle minéralité.

Tous ces vins sont commercialisés majoritairement en vente directe.

« La Clape »

Ancienne île jusqu'au Moyen-Âge, surplombant la mer Méditerranée, le massif calcaire de La Clape est un site protégé, intégré dans le parc naturel régional de la Narbonnaise, et qui culmine à 214 mètres d'altitude.

Le nom de « La Clape » provient de l'occitan « *Clapas* » qui signifie « tas de cailloux ». Le vignoble bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 550 millimètres et des influences marines. Il est soumis au vent du nord et du nord-ouest, générant un excellent ensoleillement.

Les vins blancs, très originaux, sont issus en particulier de l'incontournable cépage bourboulenc B dénommé localement « malvoisie », et représentent plus de 10 % de la production. Les vins rouges, ronds, aux tanins fermes et présents, aux parfums balsamiques et de garrigue, largement majoritaires, nécessitent un élevage.

Le vignoble, souvent rattaché à de grands domaines, est imbriqué dans la garrigue et les bosquets de pins parasols.

« Grés de Montpellier »

Sur des reliefs doucement vallonnés, le vignoble, parallèle à la côte, s'étend sur trente kilomètres de part et d'autre de la ville de Montpellier. Le paysage est généralement ouvert, marqué par l'urbanisation, et la mer Méditerranée est visible de tous les points hauts. Abrisé des vents du nord, il bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 700 millimètres, de l'influence maritime et connaît une température moyenne élevée. Dans ce vignoble, l'un des plus précoces, le cépage grenache N est toujours présent, associé aux cépages syrah N ou mourvèdre N pour donner des vins rouges de belle maturité, ronds et généreux, aux arômes d'épices et aux accents de fruits rouges bien mûrs.

« La Méjanelle »

Le vignoble, imbriqué dans l'agglomération de Montpellier, à l'est de la ville, est le plus souvent regroupé au sein de grands domaines et châteaux. Il est situé sur une terrasse ancienne villafranchienne avec des sols d'argile rouge à galets, permettant un enracinement profond et restituant la nuit la chaleur des journées. Vignoble précoce, il bénéficie d'un climat tempéré par l'influence de la mer. Les vins rouges d'assemblage sont chaleureux, ronds, mûrs, avec une proportion minimale de 30 % de cépage grenache N et peuvent être commercialisés dès l'été qui suit la récolte.

« Montpeyroux »

Au cœur de la zone géographique des « Terrasses du Larzac », voisin du vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin », implanté entre 120 mètres et 350 mètres d'altitude au pied du Mont Saint-Baudile qui culmine à 845 mètres d'altitude, le vignoble doit son nom à « *mont pierreux* » en occitan. Les cinq cépages y sont implantés, sur des sols marqués par une constante calcaire. L'assemblage d'au moins 3 d'entre eux, donne des vins rouges aptes à la garde, aux arômes complexes, concentrés et présentant une certaine fraîcheur.

« Pézenas »

La zone géographique s'inscrit dans un triangle de 15 kilomètres de côté dont la pointe méridionale est constituée par la ville d'art et d'histoire de Pézenas. Le vignoble, implanté sur des coteaux dont les pentes sont de plus en plus marquées vers le nord, comporte une mosaïque de sols unis par la présence de coulées basaltiques qui marquent les paysages. La pluviométrie est faible et l'amplitude thermique élevée, due notamment à l'atténuation de l'influence maritime. Les vins rouges ont une robe pourpre,

expriment des arômes concentrés, rappelant la cannelle ou des notes minérales, et disposent de tanins fondus. L'élevage dont ils bénéficient leur assure un bon potentiel de garde.

« Picpoul de Pinet »

Située en bordure de l'Etang de Thau, de chaque côté de la « *Via Domitia* » la zone géographique bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 600 millimètres, très faible durant l'été, et est soumise aux brises marines et à des écarts de températures modérés. Territoire particulièrement apte à la production de vins blancs, le cépage unique picpoul blanc B y est en parfaite adéquation, compte tenu de son cycle végétatif long. Le vin, caractérisé par son arête acide qui s'accorde parfaitement avec les coquillages de l'Etang, est généralement commercialisé dans sa jeunesse, en grande majorité conditionné dans la bouteille « Neptune Languedoc ».

« Pic-Saint-Loup »

Au nord de Montpellier, la zone géographique forme un ensemble adossé au massif calcaire du pic Saint-Loup (658 mètres) et de l'Hortus (512 mètres). La succession de crêtes, falaises calcaires et de combes protège le vignoble des vents violents venant du Nord. Secteur parmi les plus frais de la région languedocienne, avec une température moyenne de 12,3°C, il bénéficie d'une pluviométrie annuelle moyenne de 900 millimètres. La densité de plantation est l'une des plus élevée de l'appellation d'origine contrôlée. Ces conditions sont particulièrement favorables au cépage syrah N.

Depuis 1993, la proportion des cépages syrah N, grenache N et mourvèdre N, dans l'encépagement, est d'au moins 90%, pour les vins rouges, et 70% pour les vins rosés.

Avec une couleur variant du grenat au pourpre, les vins rouges développent des arômes de fruits rouges plus ou moins confits, de réglisse, ainsi qu'une belle fraîcheur, avec finesse et élégance, tandis que les vins rosés sont frais et gourmands.

Toutes les caves coopératives et toutes les caves particulières disposent d'un caveau de vente et ont largement développé la vente directe, confortant ainsi la notoriété de cette dénomination.

« Quatourze »

Le vignoble est situé aux portes de Narbonne au sein de grands domaines viticoles, et est implanté sur d'anciennes terrasses de la rivière Aude d'une vingtaine de mètres d'altitude qui descendent en pente douce vers l'étang de Bages. Les sols sont caillouteux avec de nombreux galets roulés. La pluviométrie moyenne annuelle, inférieure à 500 millimètres, est compensée par l'influence des brises marines et les vents du nord et nord-ouest sont très présents. Les cépages mourvèdre N et syrah N y prospèrent et donnent des vins rouges chaleureux et souvent épicés.

« Saint-Christol »

La zone géographique est située dans la partie orientale de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », à mi-chemin entre Montpellier et Nîmes. Le vignoble est implanté entre 50 mètres et 100 mètres d'altitude, sur des reliefs vallonnés autour du village de Saint-Christol et la vigne est omniprésente dans le paysage depuis le XII^{ème} siècle. Les sols sont développés sur des formations tertiaires ou quaternaires. La zone géographique dispose d'une pluviométrie moyenne annuelle de 650 millimètres et bénéficie d'une température moyenne annuelle élevée permettant la diversité de l'encépagement. Le cépage grenache N est toujours présent pour la production de vins rouges brillants, de couleur intense, charpentés, aux notes de poivre noir et fruits confits, aptes à un long vieillissement.

« Saint-Drézéry »

Situé à 25 kilomètres de Montpellier, dans la partie nord-est de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », le vignoble est implanté sur des vallonnements marqués, entre 70 mètres et 160 mètres d'altitude, essentiellement sur des parcelles présentant des sols développés sur des roches calcaires. Disposant d'une pluviométrie annuelle de 750 millimètres, bénéficiant d'une influence maritime modérée, et sous l'influence des vents de nord et nord-ouest, les cépages syrah N et mourvèdre N constituent la base de l'encépagement, toujours associés au cépage grenache N. Les vins rouges, amples, avec des notes de fruits noirs, de réglisse, ou d'épices, sont concentrés et sont commercialisés après un élevage minimum de près d'un an.

« Saint-Georges-d'Orques »

A l'ouest de la ville de Montpellier, au cœur de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », ce vignoble périurbain jouit d'une très ancienne notoriété comme en témoigne le sceau du chevalier Saint-Georges qui identifiait les fûts, dès 1738. Localisé entre 50 mètres et 150 mètres d'altitude, le vignoble s'étend sur un parcellaire regroupé, et est implanté sur des sols calcaires ou développés sur les terrasses villafranchiennes. Les producteurs, soudés autour de leur confrérie, offrent des vins rouges d'assemblage, issus principalement des cépages syrah N et grenache N, qui développent de la fraîcheur alliée à une structure bien présente, gages d'un bon potentiel de garde.

« Saint-Saturnin »

Au cœur de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac », voisin du vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux », le vignoble est dominé par le « Rocher des deux Vierges », à 536 mètres d'altitude. Eboulis de bas de pente, épandages cryoclastiques et marnes calcaires offrent des sols sur lesquels sont produits des vins rouges aromatiques, issus d'un assemblage de 3 cépages, aux notes de fruits rouges bien mûrs et à la structure présente. Leur commercialisation est essentiellement réalisée par vente directe.

« Sommières »

La zone géographique s'étend dans le département du Gard, à l'extrémité nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », et forme un cercle de 20 kilomètres de diamètre à l'ouest de la ville de Nîmes.

Des points les plus hauts (250 mètres) des collines et plateaux calcaires, le regard embrasse, au sud, la Camargue, et, au nord, les Cévennes. Les parcelles, précisément délimitées sur ces reliefs, présentent des sols développés sur marnes, argiles à poudingues ou terrasses alluviales, et côtoient l'olivieraie et la garrigue. Sous l'influence du Mistral, qui assure une belle luminosité, la zone géographique connaît une pluviométrie annuelle de 800 millimètres, marquée, certaines années, au cours du mois de septembre, par des épisodes pluvieux violents dits « cévenols ». L'encépagement privilégie donc majoritairement les cépages les plus précoces que sont les cépages grenache N et syrah N. Les vins rouges se caractérisent par une robe rouge sombre, des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs et épices, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.

« Terrasses du Larzac »

En forme de « V » ouvert adossé au Causse du Larzac, le vignoble, implanté essentiellement sur des parcelles aux sols développés sur colluvions ou sur des terrasses alluviales, est marqué par l'équilibre entre la générosité solaire des journées et la fraîcheur des nuits, avec les amplitudes thermiques parmi les plus importantes du Languedoc. La zone géographique dispose d'une pluviométrie annuelle de plus de 800 millimètres et les influences marines y sont atténuées. L'urbanisation y est faible et le parcellaire, souvent dispersé, est constitué de « biens de villages » au sein d'une nature encore préservée, où la vigne côtoie l'olivier, la garrigue ou les chênes. Les vins rouges sont des vins de garde, concentrés, souvent marqués par les arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue, nécessitant un élevage, et commercialisés essentiellement par vente directe.

Les vins produits sur l'ensemble de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », originaux et expressifs, témoignent du respect des usages millénaires d'une viticulture de coteaux.

En 2009, avec un marché tourné, pour 36 %, vers une commercialisation hors des frontières du territoire national ou à l'exportation, et réalisé, pour près de 60 %, par vente directe à partir de la propriété, l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » démontre son dynamisme et un rayonnement certain.

Elle figure en bonne place dans la presse spécialisée et les plus grands restaurants, tant en France qu'à l'étranger.

Convaincus de la valeur de leur territoire, les producteurs entêtés, passionnés, héritiers de cette tradition millénaire, renforcent, année après année, l'image et la notoriété de leur appellation d'origine contrôlée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire de proximité immédiate

A titre transitoire, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour les dénominations géographiques complémentaires visées ci-après, est constituée par le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Jusqu'à la récolte 2020 incluse, pour la vinification et l'élaboration et des vins : Tressan (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Mauguio et Mérifons (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	Jusqu'à la récolte 2019 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : - <u>Dans le département du Gard</u> : Brouzet-lès-Quissac, Carnas ; - <u>Dans le département de l'Hérault</u> : Assas, Montferrier-sur-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Drézéry, Saint-Martin-de-Londres, Teyran, Vacquières ; - Jusqu'à la récolte 2012 incluse, pour la vinification, l'élaboration, et l'élevage des vins : Grabels (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Jusqu'à la récolte 2015 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Saint-Mathieu-de-Trévières (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges d'Orques »	Jusqu'à la récolte 2018 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Cournonterral, Saint-Jean-de-Védas (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Mérifons (département de l'Hérault)
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- Jusqu'à la récolte 2015 incluse, pour l'élevage des vins : Montagnac (département de l'Hérault) ; - Jusqu'à la récolte 2011 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Montpellier (département de l'Hérault).

2°- Encépagement

a) - Les vins blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » peuvent être issus du cépage ugni blanc B, au titre de cépage accessoire, pour les

parcelles de vigne en place avant le 18 février 1998 et ce, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

b) - Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « La Clape » peuvent être issus des cépages carignan blanc B et ugni blanc B, au titre de cépages accessoires, pour les parcelles de vigne en place avant le 18 mai 1998 et ce, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle », si la proportion à l'exploitation du cépage grenache N est inférieure à 30% de l'encépagement, les vins bénéficient du droit à la dénomination géographique complémentaire jusqu'à la récolte 2014 incluse, sous réserve que :

- la proportion du cépage grenache N soit supérieure ou égale à 10% de l'encépagement en l'absence du cépage carignan N ;
- ou, la proportion du cépage grenache N soit supérieure ou égale à 20% de l'encépagement en présence du cépage carignan N.

3°- Modes de conduite

La production des parcelles plantées après le 31 juillet 2009 et avant le 31 juillet 2019, avec un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, tout en respectant une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, bénéficie du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant.

La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant 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, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, 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.

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 23 septembre 2003 dont la densité est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare, dont l'écartement entre les rangs est inférieur à 3 mètres et la surface maximale par pied est inférieure à 3 mètres carrés, 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.

b) – Pour les dénominations géographiques complémentaires : « Cabrières », « La Clape », « La Méjanelle », « Montpeyroux », « Pic-Saint-Loup », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières » et « Terrasses du Larzac », 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 en place à la date du 23 septembre 2003, dont l'écartement entre les rangs est inférieur à 3 mètres et dont la surface maximale par pied est comprise entre 2 mètres carrés et 3 mètres carrés ;

- les parcelles de vigne plantées entre le 23 septembre 2003 et le 31 juillet 2009 dont l'écartement entre les rangs est inférieur à 2.50 mètres et dont la surface maximale par pied est comprise entre 2 mètres carrés et 2.5 mètres carrés.

c) - Les parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009, dont la densité et/ou l'écartement entre les rangs et/ou la surface par pied ne répondent, ni aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, ni aux dispositions transitoires prévues aux points a) et b) ci-dessus, 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 raisins.

4° Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
<p>a) - Les dispositions relatives à la hauteur du fil porteur ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</p>	
<p>b) - La disposition relative à l'obligation d'un niveau de fils releveurs pour les cépages marsanne B, piquepoul B, roussanne B, vermentino B, viognier B, ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</p>	
<p>c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage syrah N, ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2013 incluse, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</p>	
MESURES TRANSITOIRES RELATIVES AU PALISSAGE DU CEPAGE SYRAH N	DATES LIMITES ET DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage syrah N et ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.	- jusqu'à la récolte 2012 incluse, pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol » ; - jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour la dénomination géographique complémentaire « Quatorze ».
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage syrah N et ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée incluse, sous réserve que le palissage comporte au moins 1 niveau de fils releveurs et sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges	A partir de la récolte 2013 et jusqu'à leur arrachage, pour la dénomination géographique complémentaire « Cabrières ».

5°- Autres pratiques culturales

a) - Pour la dénomination géographique complémentaire « La Clape », la disposition relative à l'interdiction du paillage plastique, ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ;

b) – Pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques », la disposition relative aux pratiques culturales fixée dans le présent cahier des charges s'applique à compter de la récolte 2013 incluse.

6°- Charge maximale moyenne à la parcelle

Pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin », la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare jusqu'à la récolte 2015 incluse.

7°- Rendements et rendements butoirs

a) - Le rendement visé à l'article D645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les récoltes suivantes, à :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RECOLTE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	2011	48
	2012	46
	2013	44
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	2011	49
	2012	48
	2013	47

Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	Jusqu'à la récolte 2011 incluse	43
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse	45
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse	45
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse	45
	Pour les récoltes 2013 et 2014	43
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse	45
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Jusqu'à la récolte 2015 incluse	48
	De la récolte 2016 jusqu'à la récolte 2020 incluse	45

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques », le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare, jusqu'à la récolte 2014 incluse.

8°- Assemblage des cépages

a) - Pour la dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle », l'obligation d'une proportion de 30% du cépage grenache N dans l'assemblage s'applique à compter de la récolte 2015.

b) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, pour les dénominations géographiques complémentaires « Terrasses du Larzac » et « Saint-Saturnin », les vins peuvent provenir de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages, dont au moins 1 cépage principal. La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage.

9°- Dispositions par type de produits

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RECOLTE	DURÉE MINIMALE D'ÉLEVAGE
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse.	15 avril de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse.	15 juin de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse.	15 février de l'année suivant celle de la récolte.

Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse.	15 mars de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Jusqu'à la récolte 2015 incluse.	1 ^{er} février de l'année suivant celle de la récolte.
	De la récolte 2016 jusqu'à la récolte 2020 incluse.	15 mai de l'année suivant celle de la récolte.

10°- Date de mise en marché à destination du consommateur

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RECOLTE	DATE
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} mai de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juillet de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} mars de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} avril de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Jusqu'à la récolte 2015 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année suivant celle de la récolte.
	De la récolte 2016 jusqu'à la récolte 2020 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juin de l'année suivant celle de la récolte.

11°- Règles de présentation et étiquetage

MESURE TRANSITOIRE GENERALE

<p>Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « La Clape », « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Montpeyrroux », « Pézenas », « Picpoul de Pinet », « Pic-Saint-Loup », « Quatourze », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières » et « Terrasses du Larzac » sur les communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » telle que définie avant le 3 mai 2007, peuvent être, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » jusqu'au 3 mai 2017.</p>	
MESURES TRANSITOIRES RELATIVES A L'ETIQUETAGE DES VINS ROSES	DATES LIMITEES ET DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES
<p>L'étiquetage des vins rosés bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » peut préciser le nom de la dénomination géographique complémentaire sous réserve que la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins soient assurées au sein de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate définie pour la dénomination géographique complémentaire concernée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jusqu'à la récolte 2012 incluse pour la dénomination géographique complémentaire « La Clape » ; - Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour les dénominations géographiques complémentaires « Montpeyrroux » et « Quatourze » ; - Jusqu'à la récolte 2018 incluse, pour les dénominations géographiques complémentaires « La Méjanelle », « Saint-Christol », « Saint-Georges-d'Orques » ; - Jusqu'à la récolte 2020 incluse pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin ».

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 « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « La Clape », « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Montpeyrroux », « Pézenas », « Picpoul de Pinet », « Pic-Saint-Loup », « Quatourze », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières », « Terrasses du Larzac », et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine contrôlée, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite, complétée le cas échéant par les dénominations géographiques complémentaires.

2° - Dispositions particulières

Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - 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, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique complémentaire.

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 ou les écartements sur le rang et entre les rangs et l'identification des parcelles susceptibles d'être irriguées.

Elle est accompagnée de la copie 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 et de la pêche maritime.

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.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Cabardès », « Clairette du Languedoc », « Collioure », « Corbières », « Corbières-Boutenac », « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages », « Faugères », « Fitou », « Limoux », « Maury », « Minervois », « Minervois La Livinière », « Saint-Chinian » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Languedoc », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte auprès de l'organisme de contrôle agréé et auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc ».

2. Déclaration de revendication

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

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins huit jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.

La déclaration de revendication peut être partielle, par couleur.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la dénomination géographique complémentaire et/ou la mention ;
- 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.

3.-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 moins dix jours ouvrés avant la retiraison.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, 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.

5. 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.

6. Déclaration de renoncement

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Languedoc » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement.

7. 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.

8. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, sur la déclaration préalable d'affectation parcellaire :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, l'année de la mise en place de celui-ci ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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, densité, distance inter-rangs, 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 ou d'élevage	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et /ou 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
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	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 de la transaction ou du conditionnement, pour les vins ayant fait l'objet d'un repli.	- 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 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 ayant fait l'objet d'un repli, au stade de la transaction ou du conditionnement, font l'objet d'un contrôle organoleptique systématique, et les vins non conditionnés, destinés à une expédition hors du territoire national, font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LIRAC »
homologué par le décret n°2011-1509 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lirac », initialement reconnue par le décret du 14 octobre 1947, 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 « Lirac » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

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 des séances du comité national compétent des 13 et 14 mars 1991.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Saint-Just ;
- Département de la Drôme : Rochegude ;
- Département du Gard : Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Gaujac, Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pognadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste,

Salazac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;

- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entraigues-sur-la-Sorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, Piolenc, Le Pontet, Rasteau, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vedène, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, roussanne B ;
- cépages accessoires : marsanne B, piquepoul blanc B, ugni blanc B, viognier B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, clairette rose Rs, counoise N, grenache gris G, marsanne B, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, ugni blanc B, viognier B.

c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382 et 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée et pour les plantations respectant l'âge d'entrée en production.

b) - Les règles de proportion à l'exploitation ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,50 hectare par couleur (vins blancs ou rouges/rosés) en appellation d'origine contrôlée.

c) - Vins blancs :

- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

d) - Vins rouges :

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages clairette rose Rs, counoise N, grenache gris G, piquepoul noir N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

e) - Vins rosés :

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- 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 ;
- La distance maximale entre les rangs est limitée à 2,50 mètres.
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.
DISPOSITION PARTICULIERE
<p>Le cépage viognier B et le cépage syrah N, pour ce dernier uniquement pour les vignes âgées de plus de vingt ans (21^{ème} feuille), peuvent être taillés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 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 ;
- Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 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 à la parcelle irriguées est fixée à 5500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le paillage plastique est interdit ;
- Les tournières sont enherbées ;
- A l'exception des parcelles plantées avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètres, la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

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 et sont amenés au chai dans un bon état sanitaire.

b) - Dispositions particulières de récolte

Le tri de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai, en justifiant d'un équipement spécifique. Dans le cas de vendange mécanique, il est réalisé manuellement préalablement à la récolte ou, à défaut, l'opérateur justifie de l'utilisation d'un équipement matériel spécifique et performant en cave.

Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Le poids de la vendange transportée est limité à 4000 kilogrammes par benne.

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

- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;
- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 12 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12,5 % pour les vins rouges.

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 41 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 43 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 45 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

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 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 ;
- 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, 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.

- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires ;
- Pour les vins rouges issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % ;
- Pour les vins rosés issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 %.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS, PERIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4			
Vins blancs, rouges et rosés (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite pour l'élaboration des vins rosés ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 % pour les vins blancs et rosés et de 14,50 % pour les vins rouges.

e) - Matériel pour l'élaboration des vins

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le produit du rendement visé au visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Obligations d'analyse des vins*

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH
Vins rouges	- Intensité colorante modifiée - Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 3 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

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 ;

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

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu dédié à la production viticole (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Surplombant la rive droite du Rhône, au cœur de la « Côte du Rhône » gardoise, berceau de l'appellation d'origine contrôlée éponyme, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lirac » est composée de terrasses et de coteaux qui s'étirent du nord-est au sud-ouest parallèlement à l'axe du fleuve. Cette zone s'inscrit entre le Rhône et le relief calcaire couvert par la garrigue. Le vignoble s'étend sur les parcelles délimitées de quatre communes du département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas et Saint-Laurent-des-Arbres, à une altitude comprise entre 50 mètres et 200 mètres.

Le climat est méditerranéen sous l'influence du Mistral, avec une pluviométrie annuelle réduite, inférieure à 700 millimètres. L'ensoleillement est élevé (2700 heures par an), en particulier en été pendant la période de maturité des raisins. Le Mistral, fort vent du nord froid et sec, souffle en moyenne 180 jours par an.

Sur les hautes terrasses, sont développés des sols argileux rouges à gros galets roulés (*terrasse villafranchienne*), auxquels succèdent des sols loessiques ou argilo-calcaires squelettiques (rendziniiformes) sur les coteaux et les bas de pente. Tous ces sols se caractérisent par leur sensibilité à la sécheresse estivale.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

De nombreux vestiges attestent de la présence de vigne sur le territoire des 4 communes de la zone géographique à l'époque de la domination romaine. La renommée des vins de « Lirac » s'affirme cependant à partir du XVIII^{ème} siècle.

Un arrêt du Conseil du Roi du 27 septembre 1729 ordonne de fabriquer des tonneaux en bois de châtaignier et d'en modifier la jauge. Quelques communes spécialisées dans la culture de la vigne dont Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres et Lirac s'associent pour former une « entente » en vue d'obtenir l'abrogation de cet arrêt. En 1737, cette communauté marque ses fûts, au feu, de façon inaltérable, avant embarquement des vins au port de Roquemaure.

Le chanoine DURAND, dans un relevé de délibération du conseil de Saint-Laurent-des-Arbres, écrit : « *cette communauté ayant un terroir stérile et acide, les habitants y ont planté la plus grande partie en vignoble, ce qui leur a très bien réussi. Depuis trente ans, les vins de ce terroir étant d'une grande réputation, tant à cause de leur bonté exquise, que parce qu'ils ne craignent pas le charroi, sont transportés à Paris, Rome, en Flandre ou en Allemagne* ».

En 1804, la famille du Comte Henri de REGIS de GATIMEL hérite du château de Ségriès, sur la commune de Lirac. A l'époque, le domaine n'est pas très florissant et il tire ses ressources d'un modeste vignoble, de céréales et de l'élevage du vers à soie. En 1925, le Comte reconstitue le vignoble de son domaine et sollicite la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée. A l'instar d'autres appellations d'origine contrôlées reconnues, il sollicite le nom du village central de la région productrice, en l'occurrence Lirac.

Le projet du Comte se concrétise au lendemain de la seconde guerre mondiale. L'appellation d'origine fait l'objet d'une reconnaissance judiciaire par un jugement du tribunal d'Uzès du 11 octobre 1945. La consécration ultime intervient quelques temps après. Suite à deux années d'enquêtes sur le terrain portant sur la délimitation parcellaire et les règles de production, les experts de l'Institut national de l'origine et de la qualité parachèvent la délimitation de la zone géographique ainsi que la définition des conditions de production. Ce travail aboutit à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée. « Lirac », par décret du 14 octobre 1947. Il est à noter que cette appellation d'origine contrôlée est la première parmi les « Crus des Côtes du Rhône » à pouvoir produire les trois couleurs de vins, vins rouges, rosés et blancs.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 750 hectares pour une production moyenne annuelle de 20000 hectolitres. Cette production, assurée par une cinquantaine d'opérateurs, comprend essentiellement des vins rouges (80% de la production) et rosés (11% de la production).

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

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges présentent une robe d'intensité soutenue, sombre. Le nez révèle des arômes complexes de fruits rouges ou noirs, mûrs, plus ou moins évolués, cuits, associés à des notes épicées, d'arômes

et de cuir. La bouche est ample et équilibrée, d'une puissance élégante avec des tanins puissants et ronds. Ces vins sont particulièrement aptes au vieillissement.

Les vins rosés, majoritairement issus de saignée, sont également des vins amples et équilibrés, fruités aux arômes de fruits rouges mûrs. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur rondeur.

Les vins blancs, élaborés principalement à base des cépages clairette B et grenache blanc B, sont amples avec des arômes floraux, marqués par la garrigue et des arômes fruités de fruits blancs. Ils se caractérisent par une longue et plaisante persistance aromatique.

Afin de mettre en œuvre une matière première la plus qualitative possible, le tri de la vendange est obligatoire.

3°- Interactions causales

L'interaction entre des facteurs naturels favorables, des usages partagés par la communauté de producteurs et des facteurs économiques locaux de développement, a permis l'identification de l'originalité, de la typicité liée au terroir des vins de « Lirac ».

Ainsi, les usages d'assemblages de raisins trouvent leurs naturelles expressions sur chacun des grands types de sols présents sur les parcelles soigneusement délimitées pour produire les trois couleurs de vins. Le savoir-faire a ainsi orienté les plantations des cépages blancs sur les parcelles présentant des sols calcaires, parfaits pour la production de vins blancs, et la plantation des cépages noirs sur des parcelles présentant des sols argileux plus profonds, mais néanmoins bien drainés, qui vont permettre l'expression de la puissance et de la structure des vins rouges.

La palette des cépages, sélectionnés tout au long de l'histoire de ce vignoble comme étant capables de résister aux fortes chaleurs estivales, permet au producteur d'optimiser l'assemblage de ses cuvées en fonction des types de sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien, méditerranéen, permet, par l'ensoleillement qui le caractérise, renforcé par la faible pluviométrie estivale, une bonne maturité des raisins, d'où une richesse en sucre élevée des baies favorable à l'obtention naturelle de vins généreux.

Le Mistral, vent violent, froid mais sec, limite l'humidité du feuillage, et favorise ainsi la lutte naturelle contre les maladies cryptogamiques.

Le port de Roquemaure a joué un grand rôle dans le développement et la notoriété des vins. En effet, il a longtemps été le point de départ des vins de la « Côte du Rhône » vers Paris, l'Angleterre et la Hollande.

Au XVIII^{ème} siècle, Roquemaure est le plus important des ports pour le commerce du vin, sur le Rhône. Il pouvait y être stocké jusqu'à 2000 pièces de vins avant leur embarquement pour des villes françaises ou européennes.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement et règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les dispositions relatives à la distance maximale entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992 ;

- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles de vigne en place avant le 2 octobre 1992 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation 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) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les dispositions relatives la hauteur maximale du cordon ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992 ;
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

3°- *Autres pratiques culturales*

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

4°- *Matériel pour l'élaboration des vins*

La disposition relative aux pressoirs continus s'applique à compter de la récolte 2013.

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 « Lirac » 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*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première déclaration de transaction en vrac ou de conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

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 dans un délai de dix jours ouvrés avant toute transaction ou conditionnement dans l'appellation plus générale.

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

6. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

7. Déclaration de fin de travaux

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément au dépôt de celle-ci auprès des services de la DGDDI.

Elle est accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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

9. Déclaration du choix de la méthode du tri de vendange

Une déclaration du choix du lieu du tri de la vendange (à la parcelle ou au chai) est faite par l'opérateur auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 juin. Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur au plus tard quinze jours avant la récolte.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants) et de l'absence de paillage plastique.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, du couvert végétal, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle sur le terrain (vérification du poids des bennes)
Tri de la vendange	Contrôle de la réalisation du tri par un contrôle terrain
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte

Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO ₂ libre et acidité volatile)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et / ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et 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.gov.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.

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« POMMARD »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pommard », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos Blanc » ;	- « Les Chanlins-Bas » ;
- « Clos de la Commaraine » ;	- « Les Chaponnières » ;
- « Clos de Verger » ;	- « Les Charmots » ;
- « Clos des Epeneaux » ;	- « Les Combes Dessus » ;
- « Derrière Saint-Jean » ;	- « Les Croix Noires » ;
- « En Largillière » ;	- « Les Fremiers » ;
- « La Chanière » ;	- « Les Grands Epenots » ;
- « La Platière » ;	- « Les Jarolières » ;
- « La Refène » ;	- « Les Petits Epenots » ;
- « Le Clos Micot » ;	- « Les Pézerolles » ;
- « Le Village » ;	- « Les Poutures » ;
- « Les Arvelets » ;	- « Les Rugiens Bas » ;
- « Les Bertins » ;	- « Les Rugiens Hauts » ;
- « Les Boucherottes » ;	- « Les Saussilles ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pommard » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Pommard dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 16 septembre 1982.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 septembre 1982.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp,

Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varenes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;

- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence

dorée.

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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Pommard »	
180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Pommard »	
50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
48	56

2°- 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne allongé sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », est proche de 250 mètres.

Le relief est découpé, sous l'effet de l'érosion, par des vallées drainant le plateau des « Hautes Côtes » ainsi que par de petites « combes », vallons secs parfois peu marqués, créant des versants aux expositions variées.

La zone géographique est ainsi située au débouché d'une vallée encaissée découpant profondément le plateau. Elle est limitée au territoire de la seule commune de Pommard, au sud de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le relief de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, laisse affleurer des formations sédimentaires du Jurassique. En bas de coteau et formant un petit ressaut, apparaissent des calcaires en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen), tandis que dans la partie haute des versants, affleurent des marnes (calcaires argileux) et calcaires de l'Oxfordien (Jurassique supérieur).

Le substrat marno-calcaire est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Au débouché de la vallée, les alluvions forment un cône de déjection composé d'un mélange d'éléments grossiers, calcaires, et d'argiles.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont. Sur le cône de déjection, les sols sont plus profonds et argileux en surface, mais toujours bien drainés.

La vallée sépare le territoire en 2 collines, au nord et au sud du village installé dans l'axe de la vallée. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le front de la « Côte », ainsi que sur les versants de la vallée. Sur le piémont, elles atteignent les formations alluviales, graveleuses en profondeur, du cône de déjection.

Les parcelles de vigne reposent alors indifféremment sur divers types de substrat, à l'exception des bancs de calcaire les plus durs, dépourvus de couverture pédologique.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique induisant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propices à une viticulture de qualité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'apparition de la vigne en « Côte de Beaune » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ.

Le vignoble de « Pommard » est, dès le Moyen-Âge, un vignoble important, partagé entre les seigneuries locales, divers établissements ecclésiastiques et de grandes familles bourgeoises.

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « de Beaune » gagnent toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « pinots vermeils », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Les vins de « Pommard » se distinguent, parmi les « vins de Beaune », par leur structure plus tannique et une couleur plus soutenue. Ils sont appréciés à l'étranger, notamment en Angleterre.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne.

Depuis le XVIII^{ème} siècle, les vignobles et leurs facteurs de qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « crus », dont le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue un aboutissement.

Sur le territoire des communes de la « Côte », chaque « climat » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) planté en « cépage fin » est classé sur une échelle de qualité.

Sur le territoire de « Pommard » sont relevés 343 hectares de vignes de « vins fins » dont 113 hectares méritent la « 1^{ère} classe ». Ces derniers orienteront la reconnaissance des « climats » classés pour le bénéfice de la mention « premier cru ».

Les producteurs de la commune créent un syndicat, dès 1922, dont la vocation, en particulier, est la défense des limites géographiques de « Pommard », nom utilisé, conséquence de sa notoriété, pour des vins issus de vignes situées bien au-delà des limites de la commune.

Un jugement de 1926 définit l'appellation d'origine « Pommard » et fixe l'aire de production à la seule commune de Pommard. Un jugement en appel, en 1932, complète le jugement précédent, en limitant le droit à cette appellation d'origine aux seules parcelles de vigne de « *pinot* » implantées dans une aire précisément délimitée et conforme aux usages.

L'appellation d'origine contrôlée « Pommard » est reconnue, en 1936, sur le fondement de ces jugements. En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Cette liste correspond aux « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860. Elle est mise à jour en 1982.

L'organisation du village a beaucoup influencé l'originalité des vins produits. Sur un plan hérité en grande partie des Ducs de Bourgogne (du XI^{ème} siècle au XIV^{ème} siècle), l'habitat est extrêmement concentré et entièrement dédié à la vigne et aux vins. L'unité de base est la maison bourguignonne traditionnelle, constituée d'un logement au 1^{er} étage, d'une « *cuverie* » en rez-de-chaussée et de caves en sous-sol, destinées à la conservation et à l'élevage des vins en « *fûts* » (pièce bourguignonne de 228 litres manipulable autrefois sans machines et devenue l'unité commerciale et technique de référence). Cette organisation autour de la « maison/cuverie/cave » perdure toujours et permet la viabilité de domaines de taille relativement modeste.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon.

L'usage est d'élever les vins pendant une période d'au moins 9 mois, ce qui leur assure une certaine aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 320 hectares pour une production annuelle moyenne d'environ 13000 hectolitres de vins rouges.

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

Les vins sont caractérisés par une structure solide, mais dont le velouté et le fruité assurent une grande finesse et un grand potentiel de garde. A la dégustation, l'attaque en bouche s'exprime différemment selon que les vins sont issus, soit de raisins récoltés au sud du village, avec une attaque ferme dans une superbe amplitude, soit de raisins récoltés au nord du village, avec une puissance alliant longueur et élégance.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, la topographie de « *la Côte* » jalonée d'une succession de « *combes* » et de vallées et les sols calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N.

La nature calcaire du substrat, combinée à la texture argileuse des colluvions qui le recouvrent sur la plus grande partie du territoire de la commune, apporte aux vins de « Pommard » leurs caractéristiques particulières. La roche assure un drainage efficace, alors que les argiles et limons de la couche superficielle assurent fertilité et bonne réserve hydrique.

Ces conditions naturelles sont favorables à une production modérée de vins concentrés et à forte structure tannique. L'exposition des parcelles et le drainage naturel des sols permettent une maturité poussée, donnant la souplesse nécessaire aux tanins.

Derrière ces caractéristiques générales apparaissent des différences liées à la distribution et la nature variable des formations superficielles, à la diversité des expositions et des pentes, qui se déclinent en une palette de nuances bien sensibles dans les vins. Dans le registre ferme qui caractérise les vins de

« Pommard », les vins issus de raisins récoltés au nord de la commune sont généralement plus élégants et expressifs dans leur jeunesse.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime, tant à la vigne qu'en chai, par leur capacité, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer tout le potentiel du milieu naturel. Densités de plantation élevées, maîtrise des rendements, soins apportés à la vendange, sont complétés par des techniques de vinification traditionnelles et des élevages longs.

Selon les usages, l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « *climat* » de provenance des raisins, met en valeur les nuances résultant de la diversité des conditions environnementales. De surcroît, la mention « premier cru » valorise les noms des « *climats* » les plus réputés, souvent anciennement connus.

Depuis la révolution française de 1789, l'extrême valorisation du patrimoine foncier et la réputation internationale des vins de « Pommard » ont conduit à un très important morcellement des terres. Pas moins de 341 exploitants valorisent et exploitent les quelques 320 hectares plantés. L'Histoire démontre aussi cette belle réputation, puisque dès 1816, JULLIEN cite les vins rouges de « Pommard » en vins de « *seconde classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne, ayant « *plus de couleur et de corps* » que les vins produits dans les « *crus* » voisins.

Les « *vins fins* » de « Pommard » se placent parmi les « *crus* » les plus réputés de la « *Côte de Beaune* », notoriété confirmée par le prix atteint par les cuvées lors de la vente des vins des Hospices de Beaune. « Pommard » est un archétype parmi les vins de Bourgogne, pour son caractère de vin rouge coloré et puissant, de bonne garde.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Pommard » 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

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« MONTAGNY »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montagny », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru », et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS

- « Champ Toizeau » ;	- « Les Gouresses » ;
- « Chazelle » ;	- « Les Jardins » ;
- « Cornevent » ;	- « Les Las » ;
- « Creux de Beaux champs » ;	- « Les Macles » ;
- « L'Epaule » ;	- « Les Maroques » ;
- « La Condemine du Vieux Château » ;	- « Les Paquiers » ;
- « La Grande Pièce » ;	- « Les Perrières » ;
- « La Moullière » ;	- « Les Pidances » ;
- « Le Clos Chaudron » ;	- « Les Platières » ;
- « Le Cloux » ;	- « Les Resses » ;
- « Le Clouzot » ;	- « Les Treuffères » ;
- « Le Vieux Château » ;	- « Les Vignes Derrière » ;
- « Les Bassets » ;	- « Les Vignes des Prés » ;
- « Les Beaux champs » ;	- « Les Vignes longues » ;
- « Les Bonneveaux » ;	- « Mont Laurent » ;
- « Les Bordes » ;	- « Montcuchot » ;
- « Les Bouchots » ;	- « Montorge » ;
- « Les Burnins » ;	- « Sainte Morille » ;
- « Les Chaniots » ;	- « Saint-Ytages » ;
- « Les Chaumelottes » ;	- « Sous les Feuilles » ;
- « Les Coères » ;	- « Vigne du soleil » ;
- « Les Combes » ;	- « Vignes Couland » ;
- « Les Coudrettes » ;	- « Vignes Saint-Pierre » ;
- « Les Crabouettes » ;	- « Vignes sur le Cloux ».
- « Les Garchères » ;	

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Montagny »	Vins tranquilles blancs
AOC « Montagny » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles 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 de Saône-et-Loire : Buxy, Jully-lès-Buxy, Montagny-lès-Buxy et Saint-Vallerin.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 des séances du comité national compétent des 8 novembre 1984 et 31 mai 1991.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 mai 1991.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormotle-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet,

Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombesur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jeand'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan,

Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ; - soit en taille longue Guyot simple ou double.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
Lors du rajeunissement des cordons, les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
La taille longue peut être adaptée avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

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 ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Montagny »	178	11 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	187	11,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Montagny »	60	64
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	58	62

2°- 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 2^{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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé en place avant le 31 juillet ;
- 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 et dès que les parcelles ne comportent plus que le cépage 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) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

- 3 grammes par litre ;
- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H₂SO₄).

b) - Pratiques oenologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas les titres alcoométriques volumiques totaux suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMAL
AOC « Montagny »	13,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	14 %

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au-moins au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

e) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel de vinification sont bien entretenus, cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres, les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement, une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

f) - Elevage

DISPOSITION GENERALE	
La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
AOC « Montagny »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte

2°- *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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	DATE
AOC « Montagny »	A partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte

Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	A partir du 15 avril 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 se situe dans la partie méridionale de la « Côte chalonnaise », en Bourgogne. La « Côte chalonnaise » est un relief calcaire allongé selon une direction, d'orientation générale vers l'est. La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 4 communes du département de Saône-et-Loire, à une quinzaine de kilomètres au sud-ouest de Chalon-sur-Saône.

La « Côte chalonnaise » dessine à « Montagny » un paysage bien caractéristique. Le front de « côte », légèrement sinueux, est constitué d'une corniche sommitale de calcaire dur daté du Bajocien et du Jurassique moyen, souvent boisée, dominant un grand versant ondulé au substrat de marnes (calcaires argileux) et d'argiles du Lias (Jurassique inférieur). Des argiles du Trias affleurent en bas de versant. Cette lithologie se caractérise par la forte présence d'argiles, générant des sols froids, parfois humides, en général peu carbonatés. Localement, des éboulis provenant de la corniche calcaire augmentent, en surface, la pierrosité et la présence de calcaire.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les pentes exposées au levant et au sud-est, sur les formations argileuses, à une altitude comprise entre 250 mètres et 400 mètres.

Le climat est océanique dégradé, soumis à des influences méridionales et continentales. La douceur méridionale pénètre par la vallée de la Saône, atténuant les influences océaniques et donnant des mois estivaux très ensoleillés et des précipitations annuelles moyennes inférieures à 800 millimètres. Les précipitations se répartissent régulièrement sur l'année, sans sécheresse estivale. L'exposition générale des parcelles de vigne permet un réchauffement rapide de l'atmosphère, tôt dans la matinée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne sur la « Côte Chalonnaise » remonte au moins au III^{ème} siècle après Jésus-Christ. Dès le début du VI^{ème} siècle, l'implantation du christianisme favorise l'extension de la vigne avec la création d'importants domaines rattachés aux abbayes. Les moines des abbayes de [Cluny](#), [Tournus](#), [La Ferté](#) et les chanoines de [Chalon](#) cultivent les vignes de cette région. Ils produisent aussi bien du vin rouge que du vin blanc.

La vigne se développe au début du XIV^{ème} siècle, et l'essor du vignoble se poursuit jusqu'à la crise phylloxérique. Dès la phase de replantation du vignoble, le cépage chardonnay B est privilégié. Ce mouvement s'accroît encore après la première guerre mondiale.

L'Union des producteurs des « Grands Vins Blancs de Montagny » naît en 1934, consécutivement à la crise viticole des années 1930.

Les vins de « Montagny » sont reconnus en appellation d'origine contrôlée dès 1936. En 1943, une partie du vignoble, reposant sur des « climats » (nom régional des lieudits, désignant une cuvée) dont la production est distinguée pour sa qualité, est inscrite dans la liste des futurs « climats » susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru ».

En 1960, 70 hectares sont en production. La « Cave coopérative des Vignerons de Buxy » et quelques domaines indépendants sont alors le moteur du développement de l'appellation d'origine contrôlée « Montagny », qui va acquérir rapidement une notoriété pour ses vins blancs. Les efforts communs des producteurs, visant à l'expansion de l'appellation d'origine contrôlée « Montagny », commencent à

réellement porter leurs fruits dans les années 1970. Dès lors, à l'instar des grands vins blancs bourguignons, les vins de « Montagny » profitent de l'engouement des pays anglo-saxons pour ces vins, à la grande finesse aromatique et à la minéralité marquée.

La superficie en production, en 2010, est de plus de 300 hectares, dont 200 hectares pouvant bénéficier de la mention « premier cru », pour une production totale de 17000 hectolitres.

Les vignes sont exploitées par une quinzaine de producteurs indépendants et trois caves coopératives, dont la plus importante, celle de Buxy, compte environ cent adhérents.

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

Le vin se présente à l'œil, limpide, doré, à légers reflets verts. Ses arômes habituels évoquent l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, la fleur de ronce, parfois la violette et des notes de fruits blancs.

Franc en bouche, il a un bouquet séduisant, frais et délicat, où l'on détecte fréquemment des notes de fruit blanc, de noisette tendre, de verveine et de tilleul. Tout ceci est relevé par une jolie minéralité qui lui donne une belle longueur en bouche.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » expriment, en outre, des notes de grillé et de vanille et se caractérisent par une grande longévité.

3°- Interactions causales

L'appellation d'origine contrôlée « Montagny » est un exemple réussi de l'adéquation entre un territoire et un cépage. Soumise à climat océanique plutôt frais, sa topographie se marque par des conditions mésoclimatiques très favorables à la viticulture de qualité, avec une exposition au levant favorisant un réchauffement précoce, des pentes soutenues assurant un drainage d'autant plus nécessaire que le substrat est de nature argileuse.

Les sols se prêtent admirablement à la culture du cépage chardonnay B, cépage autochtone bourguignon. Il trouve à « Montagny » un milieu naturel de prédilection favorisant l'expression de son potentiel aromatique et de sa finesse caractéristique.

Les sols, richesse du vignoble, sont l'objet d'attentions toutes particulières de la part des producteurs, traduites dans leurs pratiques. Dans la continuité des pratiques acquises au fil des générations, les producteurs privilégient, à la vigne, la limitation du nombre d'yeux à la taille, l'ébourgeonnage, l'épamprage, le travail des sols et une récolte majoritairement manuelle. Au chai, leur savoir-faire s'exprime, par des vinifications selon des techniques traditionnelles et par la pratique d'un élevage favorisant une belle structure, indispensable pour l'élaboration de vins de garde. La maîtrise de l'ensemble de ces pratiques contribue à respecter le caractère originel des vins exprimé par la nature des sols.

Le négoce bourguignon a montré tout son intérêt pour les vins de « Montagny », dès la fin du XIX^{ème} siècle. En témoigne une liste de tarifs, datant de 1873, provenant de la maison Louis LATOUR située à Beaune, qui achète et exporte, dès cette époque, des vins élaborés sur les communes de Montagny-lès-Buxy et de Buxy. Ces vins sont vendus à un niveau de prix supérieur à ceux de Pernand en « Côte de Beaune ». La plupart des grandes maisons de négoce bourguignonnes proposent toujours des vins de « Montagny » sur leur tarifs, les commercialisant hors du territoire national vers l'Allemagne ou les exportant vers l'Angleterre (48 % des exportations), le Canada ou encore les Etats-Unis.

Cités par E. HEMINGWAY, dans son ouvrage écrit en 1921 « *Paris est une fête* », les vins de « Montagny » sont toujours reconnus comme de grands vins blancs bourguignons et ils ont été fêtés en tant que tel lors de la Saint-Vincent tournante qui s'est déroulée, en 2002, sur les quatre villages de la zone géographique.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Montagny » 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

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site

Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction.
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« MONTRACHET »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montrachet » initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Montrachet » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet.

2^o- 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 des séances du comité national compétent des 14 et 15 juin 1988 sur la commune de Chassagne-Montrachet et des 13 et 14 septembre 1989 sur la commune de Puligny-Montrachet.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chauv, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-

Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy,

Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Les vignes sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

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 195 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

VIII. - Rendement. - 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 48 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 54 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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 le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le

surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut 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) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article, D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

- 3 grammes par litre ;
- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H₂SO₄).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

e) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

f) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- 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 ;

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°-Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « côte », est proche de 200 mètres.

Le paysage de « la Côte » est assez complexe. Le relief est scindé, en deux parties, par une forte corniche de calcaire dur, occupée par des pelouses sèches. Le « Mont Rachet », signifiant « mont chauve », doit probablement son nom à ce promontoire pelé.

La partie inférieure fait affleurer des formations du Jurassique moyen, alors qu'au-dessus de la corniche, se développe un grand versant implanté principalement sur des marnes du Jurassique supérieur.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet, au sud-ouest de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur une étroite bande allongée, perpendiculaire à la pente, au cœur dans une légère concavité, à la partie basse du versant exposé est/sud-est et à une altitude d'environ 260 mètres. Cette bande étroite est divisée, par une faille, en deux secteurs d'inégales importances.

La partie basse, la plus importante en superficie, repose sur un fin placage de marnes surmontant un petit niveau (moins d'un mètre) très riche en oxyde de fer, daté du Jurassique supérieur (Oxfordien). L'ensemble repose sur des calcaires en plaquettes du Jurassique moyen (Callovien). Le colluvionnement a déposé en surface une couche de quelques décimètres de matériaux calcaires et argileux masquant le substrat. Le sol est rouge, argileux, très caillouteux et bien structuré. Il se caractérise par un ressuyage très rapide après les périodes pluvieuses.

Quelques parcelles, surélevées de quelques mètres, reposent sur des calcaires du Jurassique moyen (Bathonien) très fragmentés, donnant des sols maigres et très pierreux. Ils sont moins riches en argile, et très filtrants.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La situation topographique de « Montrachet » induit un mésoclimat particulièrement favorable. Il est démontré que la dynamique d'écoulement nocturne de l'air, le long du versant, préserve celui-ci des masses d'air froid, et le protège, ainsi, des gelées et de l'humidité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « Côte de Beaune » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère. Au début du IV^{ème} siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, révèle dans son « *Discours à Constantin* » l'existence d'un vignoble ancien et réputé sur les reliefs du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.

Le « Montrachet » apparaît dans la famille des « *crus* » de la « Côte » à partir du XIII^{ème} siècle, ainsi qu'en témoignent les vignes citées au lieudit « *Mont Rachaz* », mais sans réelle notoriété affirmée. COURTEPEE, en 1775, parle du « *Mont-Rachet* » et précise : « *il n'était pas en réputation au commencement de l'autre siècle* ».

Au XVIII^{ème} siècle, sous l'impulsion de la famille de CLERMONT-MONTOISON, seigneurs de Chagny, le « *cru* » prend son essor. Pourtant, même à cette époque, « Montrachet » est partagé entre plusieurs propriétaires, ce qui ralentit la révélation tardive de son potentiel.

En 1787, lors d'un voyage en Bourgogne, Thomas JEFFERSON, futur auteur de la déclaration de l'indépendance des Etats-Unis, futur Président et grand amateur de vins, place le « *Montrachet* » au même niveau que le « *Chambertin* », déjà reconnu depuis plusieurs siècles.

Signe d'une image d'excellence bien établie, les communes de Puligny et Chassagne, en 1878, adjoignent à leur nom celui de leur « *cru* » le plus prestigieux, devenant ainsi Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.

En 1921, un jugement du tribunal de Beaune définit l'appellation d'origine « Montrachet », deux ans seulement après l'adoption de la loi le permettant. Ce jugement officialise ce qui est unanimement admis, quant au mérite des vins, et à la définition de la zone géographique. Bien logiquement, l'appellation d'origine contrôlée est reconnue, en 1937, sans modification.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) d'exception, tel « Montrachet », ont émergé au fil des générations.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Les producteurs apportent les plus grands soins tant à la vigne qu'à la cuverie.

Ces « *climats* » sont à l'origine, année après année, de vins les plus parfaits qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Beaune », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage chardonnay B. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins pour leur conférer une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre une superficie d'environ 8 hectares, pour une production moyenne annuelle de 350 hectolitres.

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

Les vins, d'une belle couleur jaune or vif, allient finesse, fermeté et rondeur dans un équilibre parfait. Les arômes, riches et complexes, soutenus par une superbe minéralité, rappellent la noisette et le miel parmi toute une palette de sensations mêlées. Ils sont dotés d'une persistance aromatique exceptionnelle.

Ces vins se distinguent par une très grande capacité de garde et évoluent favorablement pendant de longues années.

3°- Interactions causales

D'apparition relativement récente dans le Panthéon des vins de Bourgogne, puisqu'il ne se révèle que vers le début du XVIII^{ème} siècle, le « Montrachet » a, dès cette époque, résolument pris sa place parmi les grands vins blancs du monde.

Ce « *climat* » (nom local d'un lieu-dit) de 8 hectares seulement, rassemble tous les atouts que peut offrir « *la Côte* » bourguignonne, avec un sol rouge où s'équilibrent argiles, oxydes de fer, pierrosité et calcaire, un sous-sol assurant une régulation hydrique idéale, une situation topographique l'exposant au soleil et le protégeant à la fois de l'humidité et des gelées matinales.

Les producteurs ont révélé la combinaison complexe de ces facteurs par le choix du cépage chardonnay B, cépage autochtone bourguignon à haut potentiel aromatique. Ce cépage trouve à « Montrachet » un de ses sites de prédilection et exprime, dans les vins, sous ce climat frais, tout son potentiel de finesse et d'élégance.

Selon les usages, l'élevage des vins, leur assure une remarquable aptitude à la conservation en bouteille.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Ils ont ainsi conservé et développé, au fil des générations, une production de belle notoriété autour de vins à la réputation internationale.

En 1728, l'abbé ARNOUX, auteur d'un ouvrage sur les vins de Bourgogne paru à Londres, parle du « Montrachet » comme « *le plus curieux et le plus délicat vin de France* ».

En 1855, le Docteur LAVALLE, dans sa monographie sur les vins de la « *Côte d'Or* », classe le « *climat* » du « *Montrachet* » seul en tête de la hiérarchie des grands vins blancs, dans la catégorie enviée des « *vins hors ligne* ». Il précise en outre : « *Aussi le vin de Montrachet doit-il être considéré comme une de ces rares merveilles dont il n'est permis qu'à un bien petit nombre d'élus d'apprécier la perfection* ». Les quelques milliers de bouteilles produites annuellement et qui sont exportées dans le monde entier, en témoignent encore.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Montrachet » 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

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés, hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée, la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
--------------------------------------	------------------------------

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MOSELLE »
homologué par le décret n° 2011-1532 du 14 novembre 2011, JORF du 16 novembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Moselle », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 9 août 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations en usage suivante, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges :

DENOMINATION (Vins blancs)	CÉPAGES
Pinot Gris	pinot gris G
Müller-Thurgau	müller-thurgau B

III – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Moselle » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département de Meurthe-et-Moselle : Arnaville

- Dans le département de Moselle : Ancy-sur-Moselle, Ars-sur-Moselle, Contz-les-Bains, Dornot, Féy, Haute-Kontz, Jussy, Lessy, Lorry-Mardigny, Marange-Silvange, Marieulles, Novéant-sur-Moselle, Plappeville, Rozérieulles, Scy-Chazelles, Sierck-les-Bains, Vaux, Vic-sur-Seille

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 9 juin 2010, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission d'experts susmentionnée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Moselle : Ay-sur-Moselle, Berg-sur-Moselle, Lorry-lès-Metz, Malling, Marsal, Montigny-lès-Metz, Moulin-lès-Metz .

V - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
 - cépages principaux : auxerrois B, müller-thurgau B, pinot gris G ;
 - cépages accessoires : gewurztraminer Rs, pinot blanc B, riesling B.
- b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
 - cépage principal : pinot noir N;
 - cépage accessoire : gamay N.
- c) - Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

- a) – Vins blancs :
 - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement ;
 - La proportion du cépage auxerrois B est supérieure ou égale à 30% de l'encépagement. Cette obligation ne s'applique pas aux opérateurs exploitant moins de 2 hectares en appellation d'origine contrôlée ;
 - La proportion du cépage gewurztraminer Rs est inférieure ou égale à 10%.
- b) – Vins rosés :
La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,30 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées, soit en taille courte (cordon de Royat double ou unilatéral), soit en taille Guyot simple ou Guyot double, avec un maximum de :

- 17 yeux francs par pied et 9 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les vins blancs et rosés ;
- 12 yeux francs par pied et 6 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les vins rouges.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 pour les cépages noirs et à 12 pour les cépages blancs, gris et rose.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,65 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le premier fil d'attache 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 :

- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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.

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les tournières de plus de 1 mètre sont enherbées.

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 début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D.645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Un rinçage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire.

2°- *Maturité du raisin*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS EN USAGE	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs complétés de la dénomination en usage Müller-Thurgau	153	9%
Vins blancs complétés de la dénomination en usage Pinot Gris	170	10%
Vins blancs et rosés	170	10%
Vins rouges	180	10,5%

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 :

- 68 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rosés ;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

2°- Rendement butoir

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

- 73 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;
- 66 hectolitres par hectare pour les vins rosés ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

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 2^{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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 selon les usages locaux, loyaux et constants.

a) - Réception et pressurage

Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.

b) - Assemblage des cépages

- Les vins blancs sont issus d'un seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage auxerrois B est obligatoirement présent dans une proportion supérieure ou égale à 50 %. La proportion du cépage gewurztraminer Rs est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.
- Les vins rosés sont issus du seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70 %.

c) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges, prêts à être commercialisés en vrac et au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5% ;
- Les vins rosés et blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12%, à l'exception des vins blancs issus exclusivement du cépage müller-thurgau B dont le titre alcoométrique volumique total ne dépasse pas 11 %.

f) - Matériel interdit

L'utilisation des pressoirs continus et des pompes centrifuges pour le transfert de la vendange est interdite.

g) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,3 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

h) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rosés sont élaborés :

- après éraflage obligatoire des raisins ;
- par macération de la vendange éraflée pendant une durée comprise entre 24 heures et 48 heures.

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.

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 vins 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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1^{er} décembre de l'année 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 se situe au nord-est du territoire français, où elle occupe un relief caractéristique de cuesta dont des vallées adjacentes présentent des coteaux exposés à l'est et au sud. Elle s'étend sur 19 communes des départements de la Moselle et de la Meurthe-et-Moselle.

Les fronts de côte sont constitués de couches dures de calcaire, de grès ou de dolomie. Les pentes des coteaux sont marneuses, plus tendres, déblayées par l'érosion puis recouvertes de produits de colluvionnement provenant des fronts de côte sus-jacents. Par endroit, des placages discontinus d'alluvions anciennes de la Moselle sont localisés sur la partie inférieure des versants.

Les sols sont à dominante argilo-calcaire et comportent des éléments grossiers relativement abondants.

Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, s'inscrivent dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin Parisien :

- la *Côte de Moselle* et son avant-côte, ainsi que les plus amples versants des vallées rentrantes associées, caractérisant le *Pays Messin* ;

- la *Côte Infraliasique* qui s'étire du nord au sud en deux ensembles disjoints, le secteur de Sierck, à proximité de la frontière luxembourgeoise, et Vic-sur-Seille, au sud de Château-Salins,

- la *Côte de Lorraine* qui ne représente qu'une faible partie du secteur de Sierck (relief du Stromberg.)

Le vignoble mosellan est un vignoble septentrional, soumis à une influence climatique continentale tempérée, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable l'été. Cette influence est cependant atténuée par l'ouverture de la zone géographique aux flux océaniques d'ouest, pluvieux mais moins froids, et surtout fortement influencée par les caractéristiques orographiques locales que sont les cuestas. Ces dernières, dont les fronts sont majoritairement boisés, forment un écran protecteur favorisant un ensoleillement relativement élevé (1600 heures par an à Metz), une pluviométrie assez faible (précipitations annuelles de l'ordre de 1000 millimètres à 1200 millimètres sur le plateau lorrain, contre environ 800 millimètres sur les versants viticoles), et de bonnes conditions d'arrière-saison.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire des vins de Moselle remonte à l'époque romaine, la Cité de Trèves ayant joué un rôle moteur dans l'expansion de la vigne le long des cours d'eau principaux en France, en Allemagne et au Luxembourg ainsi que dans la région de Metz.

Déjà au Moyen-Âge, les trois noyaux viticoles actuels de la Moselle française, le Val de Metz, le Val de Seille et le Val de Sierck, bénéficient d'une belle renommée grâce au Clergé (abbayes de Sainte-Glossinde, Gorze, Rettel) qui y implante les plus beaux vignobles. L'Evêque de Metz joue, notamment, un rôle primordial, à Vic-sur-Seille, où il plante en 1231 un vignoble similaire à celui du Val de Metz.

Au cours de l'*Epoque Moderne*, la bourgeoisie s'empare peu à peu du vignoble messin et le fait prospérer en l'étendant sur la Côte de Moselle. Jusqu'à la Révolution, ces vins fins et « *clairêts* », élaborés à partir des cépages pinot et auxerrois, confinés dans les versants calcaires du Jurassique, sont des plus appréciés.

La crise du phylloxéra et l'annexion de la Moselle par l'Empire allemand touchent très durement le vignoble mosellan.

Mais paradoxalement, sa quasi-destruction au XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle lui permet alors d'affirmer une réelle originalité et de se démarquer de ses voisins allemands et luxembourgeois en développant un encépagement diversifié : pinot noir N, pinot gris G, auxerrois B, müller-thurgau B, pinot blanc B, riesling B, gewurztraminer Rs et gamay N.

Le vignoble mosellan privilégie la conduite du feuillage en palissage haut, ainsi qu'un espacement important des pieds entre eux.

Les vendanges sont manuelles, et les raisins sont transportés avec précaution jusqu'aux installations de vinification.

Les « Vins de Moselle » sont reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 9 août 1951, puis sous le nom de « Moselle » par arrêté du 13 avril 1995.

D'abord gérée par 2 syndicats, créés en 1949, la viticulture mosellane se fédère autour du Syndicat des Viticulteurs de Moselle dès 1987. Les producteurs mosellans commercialisent leur production essentiellement par vente directe à des particuliers, restaurateurs ou cavistes.

L'accession en appellation d'origine contrôlée en 2010 traduit la forte implication des producteurs dans une production de qualité et reconnue pour son originalité.

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

Les vins tranquilles se déclinent en vins blancs, rouges et rosés. Ils sont secs et caractérisés par leur fraîcheur.

Les vins blancs sont légers et fins et présentent fréquemment des notes florales. Les vins d'assemblage sont plus complexes.

Les vins rouges, issus exclusivement du cépage pinot noir N, sont finement tanniques, avec une belle longueur en bouche.

Les vins rosés ont une couleur rosée légèrement saumonée et un nez fruité et frais, alliant avec harmonie, en bouche, fruits rouges et notes florales.

3°- Interactions causales

Dans le contexte climatique et géopédologique de la Moselle, les objectifs de récolte attendus nécessitent de privilégier les situations favorables à la maturité : parcelles bien exposées, aérées et dont les sols se ressuent rapidement au printemps. Ainsi, la large ouverture paysagère des trois cuestas sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles une luminosité suffisante pour la maturité des baies. Cette ouverture paysagère évite, de surcroît, la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées. Par ailleurs, les cuestas jouent un rôle d'écran protecteur contre les influences océaniques, rôle amplifié par un léger effet de fœhn surtout en automne.

La pente des coteaux viticoles assure un drainage naturel optimal, garanti également par la présence, souvent abondante, des éléments grossiers présents dans les sols, qui permettent une régulation hydrique naturelle de la vigne. Le sous-sol marneux fournit la réserve en eau, et la pierrosité des sols assure le ressuyage et l'infiltration de l'eau excédentaire des périodes humides.

Les vigneron ont adapté les conditions de production, telle la faible densité et la conduite en palissage haut du feuillage, à la situation climatique de la Moselle, afin de garantir une maturité des raisins satisfaisante et un état sanitaire optimal des vignes et des baies. Le choix de cépages précoces exclut les situations basses, mal orientées ou peu aérées, et plus généralement toutes les situations gélives. Les situations topographiques favorisant la circulation des masses d'air sont privilégiées, d'où l'implantation du vignoble sur le talus des cuestas.

La diversité de cépages, travaillés par le producteur, tant seuls qu'assemblés, offre une gamme complexe, traduisant la richesse du vignoble mosellan.

Les vins blancs reflètent le plus la diversité des cépages tout en mettant en avant la typicité de l'appellation d'origine contrôlée « Moselle » avec la présence majoritaire du cépage auxerrois B, cépage sélectionné en Moselle, dans les assemblages, avec le pinot gris G et le müller-thurgau B. L'élaboration des vins rosés est réalisée après une courte macération d'une vendange obligatoirement

éaflée. La palette aromatique des vins rouges, issus du seul cépage pinot noir N reflète le sol de prédilection de ce cépage, à savoir des sols argilo-calcaires.

L'existence du vignoble mosellan remonte au début de notre ère et, dès l'Antiquité, sa réputation était reconnue, comme l'atteste le poème d'AUSONE (309-393) qui parle de la Moselle comme d'un « *fleuve riche en versants que parfume Bacchus* ». Plus tard, de nombreux auteurs du XIX^{ème} siècle attestent de la notoriété des vins de Moselle. On peut citer par exemple André JULLIEN en 1822, qui cite « *les vignobles de Scy, Jussy, Ars... récoltent, sur les coteaux de la rive gauche de la Moselle exposés au midi, les vins les plus estimés* ». Enfin, selon Jules GUYOT en 1863, « *la Moselle est un vrai pays à vin léger, délicat, hygiénique et alimentaire : aussi les premiers fondateurs de ses vignobles y avaient-ils placé les plus fins cépages* ».

Enfin, la situation des vins de Moselle au sein d'une région frontalière à trois pays européens joue un rôle important dans le développement de leur notoriété.

XI - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne conduites selon le système dit « en lyre » à la date d'homologation du présent cahier des charges bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

	RECOLTES		
	De la récolte 2016 à la récolte 2020 incluse	De la récolte 2021 à la récolte 2025 incluse	De la récolte 2026 à la récolte 2030 incluse
Pourcentage de la superficie des parcelles de vigne conduites selon le système dit « en lyre » par rapport à la superficie revendiquée au titre de la récolte 2010 pour les parcelles de vigne conduites selon ce même mode de conduite	90%	65%	40%

b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation comprise entre 4500 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de disposer d'une hauteur de feuillage palissé supérieure ou égale à 1,30 mètre.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, d'une proportion minimale à l'exploitation de 30 % du cépage auxerrois B dans l'encépagement et de 50 % dans l'assemblage des vins, peuvent bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que :

- A compter de la récolte 2016, cette proportion soit supérieure ou égale à 10 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 35 % dans l'assemblage des vins ;
- A compter de la récolte 2021, cette proportion soit supérieure ou égale à 20 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage des vins ;

- A compter de la récolte 2026, cette proportion soit supérieure ou égale à 25 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 45 % dans l'assemblage des vins ;
- A compter de la récolte 2031, cette proportion soit supérieure ou égale à 30 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage des vins.

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 « Moselle » 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

- a) - L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.
- b) - L'indication d'une dénomination en usage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1. 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 mars de l'année de la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion 15 jours au moins avant la 1^{ère} sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 14 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable de transaction

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin de l'appellation d'origine contrôlée déclare la transaction pour le lot concerné auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum quinze jours avant la livraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

5. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant effectuer le conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse un extrait de son registre de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé chaque trimestre et au plus tard le 10 du premier mois du trimestre suivant.

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 quinze jours ouvrés au moins avant l'expédition.

7. 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 dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II – Tenue de registres

1. Vignes sous dispositions transitoires

a) - Tout opérateur exploitant des vignes en place conduites selon le système dit « en lyre » à la date d'homologation du présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation

b) - Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité minimale à la plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain

A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation et palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Entretien du chai et du matériel	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Déclaration, tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain – Comptage du nombre d’yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d’un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle	Contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (suivi des dérogations) et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblage dans les vins	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques œnologiques ou traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit	Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire

Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, ..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE »
homologué par le décret n°2011-1533 du 14 novembre 2011, JORF du 16 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleurs et types de produits

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Thouaré-sur-Loire, Varades ;

- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Florent-le-Vieil, La Varenne.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée 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^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3^o- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Arthon-en-Retz, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, La Chapelle-Saint-Sauveur, Château-Thébaud, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Saint-Viaud, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieilleville, Vue ;

- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières ;

- Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ;
- soit en taille Guyot simple ou double.

La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes taillées en Guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol ;
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol ;
- La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

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. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

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 161 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

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 55 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 66 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 2^{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 1^{ère} 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 qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces 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. Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au 1^o du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

e) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Afin de conserver leurs caractéristiques organoleptiques, notamment leur fraîcheur caractéristique et leur léger perlant de gaz carbonique, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, notamment leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, et compte tenu de leur teneur en gaz carbonique endogène, les vins sont mis en marché à destination du consommateur une fois conditionnés en bouteilles.

b) - 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 ;

- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 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 circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} mars 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » est essentiellement implanté sur les coteaux primaires de la Loire, ou s'éloigne parfois légèrement du fleuve pour occuper les versants de ses affluents, dont les principaux sont la Divatte, l'Evre et l'Erdre.

La zone géographique est caractérisée par un relief accentué, avec des pentes régulièrement comprises entre 5 % et 10 %. Elle se situe à l'est de la ville de Nantes et constitue la partie la plus orientale de la zone géographique plus large de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Elle s'étend sur 22 communes des départements de la Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire.

Les parcelles de vignes se détachent nettement dans le paysage, par contraste avec les plateaux bocagers dédiés à l'élevage.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique particulièrement doux et tempéré. Les amplitudes thermiques sont d'autant plus faibles que la Loire joue un rôle régulateur et contribue à propager l'influence maritime vers l'intérieur des terres. La pénétration des brises océaniques est facilitée par l'orientation sud-ouest/nord-est du cours du fleuve, qui coïncide avec l'axe des vents dominants. Pour ces mêmes raisons, les précipitations sont sensiblement plus faibles sur les bords de la Loire que sur les plateaux situés à quelques kilomètres. Par conséquent, l'ensoleillement estival est important pour cette latitude, minimisant l'influence de l'exposition nord ou sud des coteaux viticoles. A l'automne, les grandes marées d'équinoxe apportent parfois de fortes averses.

Le sous-sol de la zone géographique est composé essentiellement de roches métamorphiques, surtout des micaschistes, avec davantage de gneiss à l'ouest et de schistes à l'est. Ces roches, le plus souvent désagrégées ou peu altérées, portent des sols bruns particulièrement superficiels constitués d'une forte

proportion d'éléments grossiers, sables ou cailloux. Naturellement bien drainés, ces sols se réchauffent rapidement au printemps.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols sains, aérés, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une capacité de rétention en eau limitée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée est l'héritier d'une tradition viticole ancienne. Présente à Nantes dès les premiers siècles de notre ère, la vigne s'étend à tout le Pays nantais au cours du Moyen-Âge en suivant le cours de la Loire et de ses affluents. Les cartulaires des abbayes de la région évoquent le développement de sa culture aux XI^{ème} et XII^{ème} siècles sur les coteaux de Varades, Oudon, Ancenis et Saint-Florent-le-Vieil. Pourtant, ce n'est qu'à partir du XVI^{ème} siècle qu'un véritable vignoble commercial se bâtit, pour satisfaire la demande du négoce hollandais installé à Nantes.

A cette époque, le cépage melon B s'implante définitivement dans la région, où il est désigné sous le nom de « *Muscadet* » dès le milieu du XVII^{ème} siècle. Le port d'Ancenis reste longtemps très actif pour acheminer vers Nantes les vins de la zone géographique. Même après le rattachement du duché au royaume de France, la Bretagne conserve des règles fiscales qui favorisent l'essor de la viticulture. Récoltés en aval de la barrière douanière, les vins de la zone géographique, moins taxés, s'écoulent plus facilement que ceux qui proviennent de l'amont du fleuve.

Avec un encépagement axé sur le cépage melon B, la zone géographique se distingue nettement, pour les vins blancs, des vignobles situés plus à l'est, orientés davantage vers le cépage chenin B. Après la crise phylloxérique, le vignoble est reconstruit en adaptant quelques nouvelles techniques comme les plantations en ligne et la taille Guyot. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié avec le maintien d'une densité de plantation élevée, la maîtrise de la charge et du rendement des vignes et la récolte des raisins à pleine maturité.

Dans la perspective de produire des vins riches et complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies en prévision des fêtes à venir.

Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.

Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture des liaisons β -glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des C₁₃-norisoprénoïdes, avec formation notamment de β -damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

Soucieux de fixer ces conditions de production pour préserver l'authenticité de leurs vins, les producteurs de la zone géographique obtiennent, dès 1936, la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire ». La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur

lie » est définie en 1977. Elle se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins durant l'année qui suit celle de la récolte, dans les chais mêmes de vinification afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, la superficie revendiquée en appellation d'origine contrôlée couvre environ 240 hectares, pour une cinquantaine de producteurs et une structure coopérative implantée à Ancenis. Le volume commercialisé s'établit approximativement à 12000 hectolitres et bénéficie pour l'essentiel de la mention « sur lie ».

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » sont blancs, secs et tranquilles. Ils présentent des arômes délicats, souvent à dominante florale, avec parfois quelques notes minérales, ainsi qu'un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur. Un élevage prolongé peut leur conférer davantage de richesse en bouche et une bonne aptitude au vieillissement. Ils sont soigneusement conditionnés en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

3°– Interactions causales

La zone géographique, sous l'influence de la Loire, bénéficie d'un climat doux, peu pluvieux et bien ensoleillé. Elle présente un relief vallonné, accentué sur les rives du fleuve, et des sols souvent grossiers et peu profonds développés surtout sur des roches métamorphiques. La fracturation de ces roches et la texture des sols permettent un enracinement profond des vignes, ce qui apporte aux plantes une alimentation hydrique qui se réduit progressivement et favorise la maturité des baies du cépage melon B. La douceur hivernale assure un démarrage précoce du cycle végétatif des vignes, ce qui généralement autorise à récolter les raisins avant l'arrivée des pluies d'automne. La modération des températures estivales permet par ailleurs de préserver la fraîcheur et les arômes des vins issus de ce cépage blanc délicat. Les vents océaniques qui longent la Loire réduisent l'humidité de l'air et permettent de récolter des raisins dans un bon état sanitaire, ce qui contribue, pour partie, à la finesse des arômes des vins, notamment dans la série des senteurs florales ou minérales.

La longue histoire viticole de la zone géographique et sa spécialisation précoce ont favorisé depuis longtemps la mise en commun des savoirs et des pratiques entre producteurs. Désireux de protéger l'authenticité de leurs produits, ils ont obtenu la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » dès 1936, ce qui en fait l'une des plus anciennes appellations d'origine contrôlées de France.

Leur savoir-faire permet aux opérateurs de maîtriser la production et de récolter des raisins sains à pleine maturité.

Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche, dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux

potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins. Conditionnés en bouteilles au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

L'omniprésence de la Loire, la localisation de la zone géographique à mi-distance entre les villes de Nantes et Angers, ainsi que le dynamisme des activités portuaires d'Ancenis, ont favorisé l'émergence historique d'un vignoble marchand et ont conduit à sa dynamique. Grâce à leurs qualités de fraîcheur et leur finesse aromatique, les vins ont conquis une large clientèle ainsi que les nombreux restaurants implantés sur les bords de Loire. Ils font merveille avec les fruits de mer, et plus encore avec les poissons « au beurre blanc » dont la recette a été créée sur les rives du fleuve, au XIX^{ème} siècle.

XI. – Mesures transitoires

Les parcelles plantées en vigne à la date du 19 mai 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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 « Muscadet Coteaux de la Loire » 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

a) - Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse du demandeur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie »,
- le volume de vin revendiqué,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.

Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2. Déclaration préalable de transaction d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un vin non conditionné susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de transaction.

3. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de conditionnement.

4. 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 susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce repli.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registre viticole

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1^{er} juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

2. Registres de chai

a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la richesse en sucre et l'acidité du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de rameaux fructifères, comptage du nombre de grappes, examen visuel)

B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« RICHEBOURG »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Richebourg », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Richebourg » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Vosne-Romanée dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- 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 des séances du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert,

Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, Roche-Vineuse (La), Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy,

Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- Autres pratiques culturales

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

- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;

- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

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 11,5 %.

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 42 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 49 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus,

une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;

- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « Côte de Nuits » sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales ou méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par

rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est ainsi limitée au seul territoire de la commune de Vosne-Romanée, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se localisent en piémont du versant, à une altitude comprise entre 260 mètres et 290 mètres, en légère pente et au creux de la concavité engendrée par le niveau marneux bajocien.

Le substrat est constitué, pour partie, par ces marnes, mais également par des calcaires tendres et gélifs qui les surmontent.

L'ensemble du substrat est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) de colluvions mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont, malgré tout, bien drainants, du fait de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au XII^{ème} siècle, le monastère clunisien de Saint-Vivant, fondé vers l'an 900, à quelques kilomètres à vol d'oiseau à l'ouest de la « Côte », dans les « *Hautes Côtes de Nuits* », possède, à « *Vosne* », un domaine viticole avec un vendangeoir et des caves, reçu du Duc de Bourgogne HUGUES II.

Pourtant, l'abbaye de Cîteaux, possédant un impressionnant domaine foncier, plus au nord, sur les communes de Vougeot et Flagey, a pu s'implanter sur le lieudit « *Richebourg* ».

Le nom de « *Richebourg* » est d'ailleurs ancien, puisqu'il est déjà cité en 1512. Cîteaux y possède vingt neuf « *ouvrées* », à la veille de la révolution française de 1789, probablement depuis le XVII^{ème} siècle, et est à l'origine de sa notoriété.

Cependant, le « *cru* » semble avoir toujours été partagé entre plusieurs propriétaires, comme en atteste COURTEPEE en 1775 dans sa « *Description générale et particulière du Duché de Bourgogne* ». Louis XVI en possède 200 bouteilles dans sa cave.

En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite le vin de « *Richebourg* » en « *première classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Cette appréciation n'est pas démentie dans les classements ultérieurs, comme celui du docteur LAVALLE, en 1855, qui le classe « *Tête de cuvée hors ligne* » et le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, qui classe l'ensemble des vins du lieudit en « *1^{ère} classe* ». Ces classements font toujours autorité.

Au cours du XIX^{ème} siècle, le lieudit voisin, les « *Véroilles sous Richebourg* », affiche une notoriété proche de celle de « *Richebourg* ».

Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus des « *Véroilles sous Richebourg* » sont couramment commercialisés sous le nom « *Richebourg* », malgré quelques contestations. Le différent est porté devant le tribunal de Beaune. Finalement, ce différent se règle à l'amiable, entre propriétaires, et, en 1924, la Cour d'appel de Dijon, reconnaissant la conformité de l'accord aux usages, entérine l'inclusion des « *Véroilles sous Richebourg* » au sein du « *climat* » « *Richebourg* ».

L'appellation d'origine contrôlée « *Richebourg* » est reconnue en 1936, avec les limites géographiques définies en 1924.

L'appellation d'origine contrôlée « Richebourg » est réservée aux vins rouges uniquement. L'encépagement est dominé par le pinot noir N. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 7,5 hectares, pour une production moyenne annuelle de 200 hectolitres.

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

Les vins expriment à la fois puissance et charme. Solides et charpentés, ils présentent toujours beaucoup d'harmonie. L'ensemble développe des arômes intenses comme les fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, le musc, le cuir, ou l'humus. Les vins ont une très grande persistance aromatique et un potentiel de conservation de plusieurs dizaines d'années, souvent bénéfiques à leur plein épanouissement.

3°- Interactions causales

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) d'exception, comme « Richebourg », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Le « climat » « Richebourg » bénéficie d'une situation idéale, au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, où sont rassemblés tous les atouts pour l'élaboration de grands vins.

En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, il est abrité des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.

Les sols sont fertiles, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer, bien structurées, dotés d'un équilibre hydrique optimal par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace. Ces caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence.

Le territoire de « Richebourg » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins du producteur. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille.

Camille RODIER, fondateur de la « Confrérie des Chevaliers du Tastevin », écrit, en 1920, dans son ouvrage « Le Vin de Bourgogne », à propos de « Richebourg » : « Ce cru splendide, qui possède un velouté et une richesse de bouquet incomparables, est un des plus somptueux vins de Bourgogne ».

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Richebourg » sont commercialisés sur tous les continents. Ces vins, rares et recherchés, contribuent largement à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

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 « Richebourg » 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

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.

Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	

Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« VOLNAY »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Volnay », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Carelle sous la Chapelle » ;	- « Frémiets - Clos de la Rougeotte » ;
- « Champans » ;	- « La Gigotte » ;
- « Clos de l'Audignac » ;	- « Lassolle » ;
- « Clos de la Barre » ;	- « Le Ronceret » ;
- « Clos de la Bousse-d'Or » ;	- « Le Village » ;
- « Clos de la Cave des Ducs » ;	- « Les Angles » ;
- « Clos de la Chapelle » ;	- « Les Brouillards » ;
- « Clos de la Rougeotte » ;	- « Les Caillerets » ;
- « Clos des 60 Ouvrées » ;	- « Les Lurets » ;
- « Clos des Chênes » ;	- « Les Mitans » ;
- « Clos des Ducs » ;	- « Pitures Dessus » ;
- « Clos du Château des Ducs » ;	- « Robardelle » ;
- « Clos du Verseuil » ;	- « Santenots » ;
- « En Chevret » ;	- « Taille Pieds ».
- « Frémiets » ;	

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Volnay » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Meursault et Volnay.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 16 septembre 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.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 20 septembre 1984 et des 9 et 10 novembre 2005.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lachenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes,

Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

- a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Volnay »	
180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Volnay »	
50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
48	56

2°- 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être

séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *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;

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne allongé sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », est proche de 250 mètres.

Le relief est découpé, sous l'effet de l'érosion, par des vallées drainant le plateau des « Hautes Côtes » ainsi que de petites « combes », vallons secs parfois peu marqués, créant des versants aux expositions variées. Le village, entouré par le vignoble, est lui-même installé au débouché d'une petite combe.

Le vignoble est implanté sur le front de la « Côte ». La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Volnay et Meursault, au sud de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le relief de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, laisse affleurer des formations sédimentaires du Jurassique. En bas de coteau apparaissent des calcaires en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen) et, dans la partie haute des versants, affleurent des marnes (calcaires argileux) de l'Oxfordien (Jurassique supérieur).

Le substrat marno-calcaire est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais, en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre).

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés, peu épais et bien drainants. Leurs caractéristiques varient selon leur position topographique. Plutôt pierreux et maigres, en haut de versant, ils sont plus profonds et argileux, parfois légèrement décarbonatés en surface, sur les replats et le piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le substrat marneux de l'Oxfordien pour la majeure partie du territoire, et sur les calcaires en plaquettes calloviens en bas de versant. Le substrat est le plus souvent masqué par quelques décimètres de colluvions argileuses assurant à la fois un drainage performant et une bonne fertilité.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, perturbée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Les précipitations sont modérées et bien réparties sur l'ensemble de l'année (environ 750 millimètres par an). La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à une viticulture de qualité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'apparition de la vigne dans la région de la « Côte de Beaune » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ.

Le village de Volnay est construit au Moyen-Âge, autour du château des anciens Comtes de Bourgogne, qui y possèdent déjà un vignoble. Les Ducs de Bourgogne, plus tard installés à Dijon, conservent ces possessions. Si le château lui-même a disparu, il reste de nombreux témoignages, dans la toponymie, de cette histoire ducale.

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « de Beaune » sont distribués dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « pinots vermeils », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « Côte de Beaune » alimente en « vins fins » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

A cette époque, les vins de « Volnay » bénéficient d'une grande réputation, et sont le fleuron de la « Côte de Beaune ».

Les auteurs du XIX^{ème} siècle, dans leurs classifications, placent « Volnay » au sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne, citant plusieurs des « climats » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) parmi les meilleurs. Les « climats » « Caillerets » et « Santenots » sont régulièrement distingués.

Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, distingue en bonne place les différents « climats » de « Volnay ».

L'appellation d'origine contrôlée « Volnay » est reconnue par un décret du 9 septembre 1937.

En 1943, une liste de « climats » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie. Il s'agit des « crus » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

L'encépagement repose essentiellement sur le cépage pinot noir N. Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Beaune », avec notamment des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare et la taille Guyot.

L'usage est d'élever les vins pendant une période d'au moins 8 mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 210 hectares, dont 144 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 7700 hectolitres.

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

Les vins arborent une robe rubis et se caractérisent gustativement par leur grande finesse, équilibrant leur charpente tannique par une acidité discrète. Agréables à boire dans leur jeunesse, avec leur expression fruitée, ils supportent fort bien la conservation en bouteille (10 ans, voire 20 ans pour les vins bénéficiant de la mention « premier cru ») qui révèle des notes plus complexes d'épices, de gibier, tout en préservant leur élégance.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, la topographie de « la Côte », jalonnée de combes et de vallées, et les sols marneux et calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon.

La qualité exceptionnelle du site naturel de « Volnay » est reconnue depuis longtemps. L'exposition générale vers le levant et la position topographique des parcelles délimitées pour la récolte des raisins, les font bénéficier de conditions mésoclimatiques particulières, qui les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant un réchauffement précoce du sol.

Les producteurs oeuvrent alors pour préserver l'image de ces vins de haute réputation, prolongeant un acquis hérité de l'époque des Ducs de Bourgogne.

Le relief, la diversité géologique et la variété des sols qui se sont développés, favorisent, dans les vins, une large palette de nuances qui ont, de longue date, incité les producteurs à différencier les « climats » composant le territoire viticole. Ces nuances se révèlent particulièrement bien après quelques années de conservation.

Les parcelles des « climats » situés sur les calcaires de la « Dalle nacrée » donnent habituellement des vins d'une grande élégance, aux tanins veloutés.

Les parcelles des « climats » situés plus haut dans le versant, sur un substrat marneux peu profond, sont à l'origine de vins plus denses, et très aromatiques, notamment les parcelles présentant des sols développés sur les colluvions argileuses de piémont.

Cette palette est mise en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « climat » de provenance des raisins. L'élevage long des vins, tout en favorisant une bonne aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

En 1816, JULLIEN, dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* » classe le vin rouge de « Volnay » en deuxième classe parmi les « vins fins » de Bourgogne en le décrivant comme « *le plus léger, le plus fin et le plus agréable de la Côte de Beaune* ». Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 215 hectares de vignobles de « vins fins » dont plus de 90 hectares méritent la « 1^{ère} classe ». Ce classement orientera la reconnaissance des futurs « climats » reconnus sous la mention « premier cru ».

En 1778, l'abbé COURTÉPÉE, dans sa « *Description générale et particulière du Duché de Bourgogne* », note à propos du village de Volnay : « *Ce village, dans la situation la plus agréable et la meilleure disposition, produit les plus fins vins du Beaunois, d'où vient le proverbe : il n'y a qu'un Vollenay en France* ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Volnay » 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

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée,

effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisaisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;

- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	

A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des

	déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE »
homologué par le décret n°2011-1544 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », initialement reconnue par le décret du 26 août 1946, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Val de Loire» selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » est réservée aux vins tranquilles 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 de Maine-et-Loire : Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Ingrandes, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.

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 des séances du comité national compétent des 11 et 12 septembre 1985 et 13 et 14 février 2002.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Anetz ;

- Département de Maine-et-Loire : La Chapelle-Saint-Florent, Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Le Marillais, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-du-Mottay, Savennières.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

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 à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.

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

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 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 global 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, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).
- La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte.

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » sont récoltés manuellement par tries successives.

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 221 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

- Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.
- Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

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 35 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 40 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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Anjou-Coteaux de la Loire » et « Anjou ». Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques.

- Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.

- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 18% vol.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

c) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

d) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant 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 lors du 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 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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant 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 correspond aux secteurs de coteaux schisteux de bord de Loire. Il s'agit de la partie la plus occidentale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou ». Elle s'étend sur le territoire de 10 communes à l'ouest du département de Maine-et-Loire.

Elle débute à la périphérie d'Angers, sur la commune de Bouchemaine, à la confluence de la Loire et de la Maine, puis s'étend de part et d'autre du fleuve, jusqu'à Ingrandes-sur-Loire et le Mesnil-en-Vallée, en direction de Nantes.

Le mésoclimat est fortement influencé par le fleuve. Le vignoble est installé sur les plus proches coteaux bordant celui-ci et ne s'en éloigne pas de plus de 3 kilomètres. Passé cette distance, au nord comme au sud, le paysage est essentiellement constitué de prairies et de bois.

Le nom de « Coteaux de la Loire » illustre bien la topographie du vignoble sous ses inclinaisons variées. Si les coteaux sont très abrupts sur la commune de Bouchemaine, ceux des communes d'Ingrandes-sur-Loire et de Saint-Georges-sur-Loire présentent des pentes beaucoup plus douces.

Les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont issus des différentes formations primaires du Massif Armoricaïn. Ce sont des sols peu évolués schisteux ou schisto-gréseux. Quelques sols développés issus de roches éruptives et quelques sols bruns calcaires du Dévonien sont localement présents. Ces sols sont très superficiels et la roche mère se trouve le plus souvent à une profondeur inférieure à 0,40 mètre. Ils sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée.

Le climat est de type océanique. Le massif des Mauges situé à l'ouest du vignoble nuance cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. La Loire joue également un rôle de régulation des températures tout au long de l'année.

Associée à la topographie, l'exposition des coteaux est essentielle. Sur la rive droite, le vignoble exposé au sud est abrité des vents froids du Nord et bénéficie ainsi de situations très favorables. Sur la rive gauche, l'effet drainant du fleuve sur l'air froid joue un rôle prépondérant dans le réchauffement des pentes orientées au nord. Quelques situations en amphithéâtre, protégées des vents bénéficient d'un gain thermique. La Loire joue enfin un rôle essentiel en favorisant à la période des vendanges l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement de la « *pourriture noble* ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

Si l'historique du vignoble de l'Anjou remonte au IX^{ème} siècle, la mention précise du vignoble des « Coteaux de la Loire » apparaît pour la première fois en 1749 dans le « *Traité sur la nature et la culture de la vigne* » de Messieurs BIDEET et DUHAMEL de MONCEAU précisant que, dans ce vignoble: « *Le terroir très difficile à défricher, est maintenant parfaitement cultivé et tout planté en vignes,...* ».

Un mémoire en Conseil d'Etat, concernant des mesures administratives prises en 1804, nous apprend que cette région ne produit que des vins blancs: « *Si les coteaux de la Loire ne sont favorables qu'à la*

culture des vins blancs, et si ces vins forment une branche importante de commerce, ... ». Ce mémoire fait aussi référence à la Belgique qui, à cette époque est friande des vins des « Coteaux de la Loire ».

Plus récemment, en 1842, M. Auguste PETIT-LAFITTE indique que: « ...*Le gros pineau ou Chenin est le cépage qui en fait le fond.* »

Le vignoble angevin est le berceau du cépage chenin B. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon le type de sol, ou plus généralement, la situation où il est implanté.

Les vigneron ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité dépassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles.* » .

La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. JULLIEN, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, ...* »

La culture de la vigne, dans ce vignoble, a connu cependant le même développement que dans le reste de l'Anjou. En effet, avec l'arrivée des courtiers hollandais au XVI^{ème} siècle se développe un marché des « *vins pour la mer* » (destinés aux pays étrangers) élaborés à partir de vignes taillées à court bois (un ou deux nœuds). Le marché intérieur, principalement orienté vers l'approvisionnement de Paris se développe aussi avec des vins de moindre réputation élaborés à partir de vignes taillées à longs bois (six ou sept nœuds).

A la fin de la seconde guerre mondiale, la production est orientée principalement vers la recherche de vins « *demi-secs* » semblables aux vins pour Paris d'autrefois. Le souci de produire des vins de forte identité, présentant une concentration en sucre importante, surgit à nouveau à partir des années 1980.

En 2009, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » sont considérés comme de grands vins « *doux* » (localement dénommés « *liquoreux* ») de l'Anjou.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit.*

La principale caractéristique des vins est l'élégance. D'une grande complexité aromatique, alliant le plus souvent des arômes floraux à ceux de fruits frais, voire secs ou confits, ces vins évoquent la « *douceur angevine* ». En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur. Dociles comme la Loire en été, ou envahissants comme celle-ci lors des crues d'hiver, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », au fil du temps, savent dévoiler leur charme.

3°- *Interactions causales*

La conjonction, entre des sols superficiels et une topographie permettant une excellente exposition, favorisant une alimentation hydrique régulière, permet au cépage chenin B d'exprimer toute sa plénitude.

La situation du vignoble, à proximité immédiate de la Loire qui régule les températures tout au long du cycle végétatif, et favorisée par une conduite du vignoble adaptée, notamment par une taille courte, permet une maturité optimale. La présence du fleuve permet également d'atteindre la surmaturité, soit par les vents qu'il canalise, favorisant mécaniquement une dessiccation du raisin, soit par la formation de brumes matinales indispensables au développement de *botrytis cinerea* et ainsi de la « *pourriture noble* ».

Attendre la surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de « *pourriture noble* » (« *rôties* ») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B.

Cette dernière est décrite, en 1861, par GUILLORY Ainé: « *Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri.* ».

L'association d'un milieu si particulier, d'un cépage parfaitement adapté à celui-ci et d'hommes qui savent exploiter toutes ses qualités permet d'obtenir des vins particulièrement originaux.

De nombreux écrits témoignent de la notoriété de ces vins, comme par exemple ceux de M. PETIT-LAFITTE qui déclare: « *Lorsque ces vignes sont taillées à un ou deux nœuds, elles donnent des vins liquoreux et délicats, recherchés pour la Belgique*».

Quant à GUILLORY Ainé, en 1861, dans un bulletin de la Société Agricole et industrielle d'Angers, il nous rappelle que : « *Ces terres ne sont guère susceptibles de recevoir d'autres cultures, sans grand frais, à cause de leur peu de fécondité; elles donnent par cela même des produits peu abondants en vins; aussi, si ce n'était leur qualité qui en maintient le prix un peu élevé, la culture de la vigne même aurait du y être abandonnée.* »

XI. - Mesures transitoires

1° Modes de conduite :

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} janvier 1997, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, 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 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

2°- Taille

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par pied est ramené à 10 yeux francs.

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 « Anjou-Coteaux de la Loire » 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

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) – L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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 de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours ouvrés avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3. 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 minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

5. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare :

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. *Registre de suivi parcellaire*

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé ;

2. *Registre des objectifs de production*

Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. *Registre de suivi de maturité*

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et/ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. *Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement*

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	

Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique Examen organoleptique
Avant le stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou le stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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.gov.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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CHAMBOLLE-MUSIGNY »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chambolle-Musigny », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Aux Beaux Bruns » ;	- « Les Combottes » ;
- « Aux Combottes » ;	- « Les Cras » ;
- « Aux Echanges » ;	- « Les Feusselottes » (ou « Les Feusselotes ») ;
- « Derrière la Grange » ;	- « Les Fuées » ;
- « La Combe d'Orveau » ;	- « Les Groseilles » ;
- « Les Amoureuses » ;	- « Les Gruenchers » ;
- « Les Baudes » ;	- « Les Hauts Doix » ;
- « Les Borniques » ;	- « Les Lavrottes » ;
- « Les Carrières » ;	- « Les Noirots » ;
- « Les Chabiots » ;	- « Les Plantes » ;
- « Les Charmes » ;	- « Les Sentiers » ;
- « Les Chatelots » ;	- « Les Véroilles ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Chambolle-Musigny » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Chambolle-Musigny dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 des séances du comité national compétent du 4 et 5 novembre 1997.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizy, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône,

Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varenes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sericy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Niry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, qui ne peut être supérieur à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, qui ne peut être inférieur à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ; la destruction du couvert végétal est tolérée ponctuellement lors des travaux de remontée de terre ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait

l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Chambolle-Musigny »	
180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Chambolle-Musigny »	
50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
48	56

2°- 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une

fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *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 ;

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 se situe dans la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Elle s'étend ainsi sur le territoire de la seule commune de Chambolle-Musigny, située entre les villes de Dijon, au nord, et Nuits-Saint-Georges, au sud, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

A Chambolle-Musigny, le front de « la Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et Bathonien (Jurassique moyen). Le « calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, se marquant, dans la topographie, par un léger replat. Mais la rectitude du front de « la Côte » est ici perturbée par diverses cassures.

Le village, lui-même, est regroupé au débouché d'une « combe », vallée sèche encaissée qui découpe le versant. Au débouché de la « combe » s'étale un cône de déjections, formant un ensemble au sol caillouteux et bien drainé. A l'extrémité méridionale de son territoire, le vignoble de « Chambolle-Musigny » atteint une autre combe dominant le « Clos de Vougeot ».

Le substrat calcaire des versants est souvent masqué par des colluvions mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais en haut de versant, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre). Une formation particulière, constituée de graviers cryoclastiques très filtrants et peu fertiles, apparaît par places, en placage sur le calcaire.

Cette complexité géologique induit une relative diversité de sols. Ceux-ci sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en toposéquences, allant de sols maigres très calcaires en haut de versant, s'enrichissant en argile en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées à des altitudes comprises entre 250 mètres et 350 mètres, en partie sur le versant principal et, pour le bas, sur le cône de déjection prolongeant, dans la plaine, les bonnes conditions de sol et de drainage.

Le climat est océanique frais, atténué par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La situation topographique des parcelles de vigne assure une exposition au soleil levant très favorable à un rapide réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

« Chambolle-Musigny » fait partie d'un vignoble, dont l'existence et la qualité remarquable sont attestées, au moins depuis le III^{ème} siècle, comme en témoigne EUMÈNE, dans son « *Discours à Constantin* », décrivant les vignobles anciens et réputés du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.

Le vignoble de « Chambolle-Musigny » se développe et s'organise au Moyen-Âge sous l'influence des abbayes bénédictines et des pouvoirs seigneuriaux, déterminant les premières structures parcellaires.

Ainsi, dès le XIV^{ème} siècle, le nom et l'usage viticole de nombreux lieux-dits de « Chambolle-Musigny » sont attestés, et des valeurs pécuniaires leurs sont parfois attribuées, témoignant ainsi d'une qualité reconnue (Manuscrits de Citeaux).

Les générations suivantes s'attachent, avec continuité, à entretenir et améliorer leurs parcelles de vigne, notamment par l'épierrement, la protection des sols, la lutte contre l'érosion, l'amélioration de l'encépagement. Ces aménagements pérennisent les délimitations et conduisent à l'émergence progressive d'une identité propre à chaque « climat » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit). A partir de la fin du XVIII^{ème} siècle, de nombreux traités s'emploient à recenser les qualités viticoles des « climats » et les nuances de caractère des vins élaborés à partir des raisins qui en sont issus (Dom DENISE, 1779, JULLIEN, 1816, Dr MORELOT, 1831, Dr LAVALLE, 1855). Ils témoignent unanimement de la haute réputation des vins de « Chambolle-Musigny » et les distinguent pour leur élégance et leur extrême raffinement.

Un jugement de 1929, confirmé en appel en 1930, définit l'appellation d'origine « Chambolle-Musigny » et en réserve l'usage aux seuls « vins fins » de la commune, « récoltés sur la partie du terrain de Chambolle délimitée au levant par la route nationale 74, à l'ouest par la friche commune... », proposant, de ce fait, une délimitation parcellaire.

L'appellation d'origine contrôlée « Chambolle-Musigny » est reconnue par un décret de 1936. Elle est réservée aux seuls vins rouges.

En 1943, une liste de « climats » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie. Elle réserve ce bénéfice aux noms les plus réputés, attestés en particulier au XIX^{ème} siècle. Les parcelles sur lesquelles sont récoltés les raisins destinés à l'élaboration de vins bénéficiant de cette mention, sont localisées sur

les versants, en contrebas ou en prolongement des parcelles ouvrant droit à la mention « grand cru » de « Musigny » et « Bonnes Mares », mais surtout sur les parties les plus graveleuses du cône de déjection de la combe.

Le cépage pinot noir N est le cépage principal. Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare.

L'usage est d'élever les vins, ce qui leur confère une bonne aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 150 hectares, dont 60 hectares classés en « premier cru », pour une production annuelle moyenne de 6000 hectolitres.

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

Les vins arborent une robe rubis lumineuse. Ils associent rondeur et acidité modérée, à une structure tannique très fine. Ils se caractérisent fréquemment par des arômes intenses de fruits rouges, rappelant la framboise ou la fraise confite, souvent mêlés de notes de sous-bois ou de violette.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » se distinguent par leur concentration et une plus grande fermeté. Leur aptitude à la conservation est notable, variable selon les caractéristiques du millésime et de celles du « climat ».

3°- Interactions causales

Le caractère spécifique des vins de « Chambolle-Musigny » prend son origine dans un milieu naturel très particulier et complexe. Son expression repose sur la conscience ancienne de cette originalité et sur la volonté, maintenue sur plusieurs siècles par les producteurs, de la protéger et de la mettre en valeur, par une viticulture et une vinification respectueuse. Ces vins sont connus depuis toujours comme les vins « les plus fins et délicats » de la « Côte de Nuits ».

Le climat océanique frais, la topographie de « la Côte », jalonnée de combes et de vallées, et les sols calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon.

Au XX^{ème} siècle, la loi, en protégeant la réputation des vins de « Chambolle-Musigny » et des vins bénéficiant de la mention « premier cru », contre les usages illégitimes de ce nom, favorise le développement commercial qui, en retour, donne aux producteurs les moyens d'une amélioration constante de leur qualité.

Dès 1816, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », JULLIEN cite, en première classe de sa hiérarchie, plusieurs lieudits de la commune de Chambolle-Musigny, reconnus maintenant sous la mention « grand cru », et en deuxième classe, le reste du vignoble, tout en reconnaissant la finesse particulière des vins. Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 163 hectares « de vignes de vins fins » dont 49 hectares en « 1^{ère} classe », et 83 hectares en « 2^{ème} classe ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « climats » reconnus sous la mention « premier cru ».

La communauté de producteurs de « Chambolle-Musigny » est naturellement au cœur de ce processus de révélation du potentiel de ses « climats ». Sa perception partagée des qualités des vins, oriente son travail de viticulture et de vinification.

Bien que peu étendu, le vignoble de « Chambolle-Musigny » a réussi à bâtir une réputation au sein de laquelle les appellations d'origine contrôlées « Musigny » et « Bonnes Mares », reconnues avec la mention « grand cru », ont bien entendu leur part.

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Chambolle adjoint à son nom celui de son « cru » le plus prestigieux, en 1882, devenant ainsi Chambolle-Musigny. Ce fait témoigne du rôle

primordial du vin dans la construction de son identité, mais aussi d'une volonté de faire partager la notoriété de ses vins.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

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 « Chambolle-Musigny » 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

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une

déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
-------------------------------	-----------------------

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ;

	- Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique =
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MINERVOIS »
homologué par le décret n°2011-1546 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois », initialement reconnue par le décret du 15 février 1985, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Minervois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, et l'élaboration des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude : Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnaud-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois.

- Département de l'Hérault : Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.

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 20 septembre 1984.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude : Barbaira, Berriac, Canet, Capendu, Carcassonne, Castans, Citou, Conques-sur-Orbiel, Douzens, Escales, Floure, Fontiès-d'Aude, Fournes-Cabardès, Labastide-Esparbairénque,

Lastours, Lespinassière, Lézignan-Corbières, Marcorignan, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Moux, Ouveillan, Pradelles-Cabardès, Raissac, Saint-Marcel-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Villanière, Villardonnell, Villedubert, Villemoustaussou.

- Département de l'Hérault : Assignan, Cruzy, Ferrals-les-Montagnes, Villespassans.

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	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	- Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N.
Vins rosés	- Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, maccabeu B, marsanne B, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, vermentino B.
Vins blancs	- Cépages principaux : bourboulenc B, grenache blanc B, maccabeu B, marsanne B, roussanne B, vermentino B ; - Cépages accessoires : clairette B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, terret blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
DISPOSITIONS GENERALES	
Vins rouges	- La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N et terret noir N ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N, et terret noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage muscat à petits grains B est inférieure ou égale à 10 %.
DISPOSITION PARTICULIERE	
<p>Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ; - respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée. 	

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

La taille est effectuée avant le stade E, 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Les cépages marsanne B, roussanne B et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs chacun.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les 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.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
- L'ensemble de ces règles ne s'applique qu'à partir du 30 juin de chaque année.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 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 %.

- 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°- *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*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	192	12 %
Vins rouges et vins rosés	202	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 48 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 60 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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 rouges	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ;- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage. Un seul de ces cépages ne peut représenter plus de 80%.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ;- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage ;- La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % ;- La proportion des cépages blancs, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 %.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none">- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage ;- La proportion du cépage muscat à petits grains blancs B est inférieure ou égale à 10 %.

b) - Fermentation malolactique

Les 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.

c) - Normes analytiques

Les 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) (en 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

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit

- L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux centrifuges est interdit.
- Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de la cuverie de vinification

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente.

g) - Etat d'entretien global du chai et du matériel

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

2°- *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 doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

4°- *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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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 et blancs	15 novembre de l'année de la récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est adossée à la Montagne Noire, partie la plus méridionale des Cévennes, avec comme point culminant le Pic de Nore (1210 mètres).

Le vignoble s'inscrit au cœur d'un vaste amphithéâtre qui descend régulièrement du nord au sud pour terminer en pente douce auprès du fleuve Aude. Totalemement exposé au sud, il est bordé par 2 ensembles de collines :

- l'un proche de Carcassonne, vers l'ouest, constitué de collines orientées nord/sud de Salsigne à Trèbes, et au cœur duquel serpente la rivière Clamoux ;
- l'autre, vers l'est, baptisé « *la serre d'Oupia* », traversé par la rivière Cesse.

Le centre de la zone géographique surplombe d'une centaine de mètres l'étang de Marseille pour s'inscrire ensuite en continuité vers un grand plateau traversé par les rivières de « *l'Argent-Double* » et de « *l'Ognon* », affluents de l'Aude.

Traversant collines et plaines, la route « Minervoise » permet de découvrir un vignoble qui compose harmonieusement avec le milieu naturel parsemé de garrigues, de pins et de chênes.

La zone géographique appartient à un large synclinal, s'appuyant au nord sur le Massif de la Montagne Noire, et comblé par des sédiments molassiques tertiaires, coupés de bancs de grès et de conglomérats de calcaires lacustres.

Les sols les plus caractéristiques sont donc développés sur des terrasses caillouteuses, des marnes, des grès, des altérations (dégradation) de calcaire dur et sur quelques lentilles de schistes dans les zones d'altitude.

Le climat est méditerranéen, caractérisé par une grande douceur, une relative sécheresse, une pluviométrie annuelle moyenne de 630 millimètres et une température moyenne annuelle supérieure à 14°C, avec un ensoleillement annuel supérieur à 2400 heures.

Dans sa partie orientale, la zone géographique bénéficie d'influences maritimes méditerranéennes qui se manifestent par des brises de sud-est humides l'été et de faibles précipitations de printemps ou d'automne. A l'opposé, à l'ouest, la zone géographique est soumise aux effets du vent de nord-ouest (Cers), souvent violent et généralement sec, mais qui au contact de la Montagne Noire, est à l'origine, principalement à l'automne et au printemps, de précipitations océaniques.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 45 communes du département de l'Aude et de 16 communes du département de l'Hérault.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est présente en « Minervois » depuis l'époque romaine. PLINE le JEUNE, VARRON et CICERON attestent dans leurs écrits de la présence d'un vignoble prestigieux sur les coteaux, en 70 avant Jésus-Christ, qui fort de son succès, conduit l'empereur DOMITIEN, en 92, à interdire toute nouvelle plantation dans la province, afin d'éviter la concurrence.

En 280, PROBUS abolit cette loi, favorisant ainsi les exportations vers les provinces de l'Ouest, du Nord et de la Germanie.

Les grandes invasions suivantes n'affectent pas le vignoble, à l'exception des invasions sarrasines qui freinent son expansion au VII^{ème} au IX^{ème} siècle.

Le Canal du Midi ouvert en 1680, l'amélioration du réseau routier au XVIII^{ème} siècle, puis l'arrivée du chemin de fer, contribuent au développement du vignoble, imposant la vigne en monoculture.

Cette prospérité est soumise aux aléas de la crise phylloxérique et de la surproduction, avec comme point d'orgue la crise viticole de 1907 qui impose à toute la région une réorganisation en profondeur.

A l'est de la zone géographique, se trouve le village d'Argeliers d'où, en 1907, le vigneron Marcellin ALBERT sonne la révolte des vignerons français contre la fraude et la mévente du vin. De cette période de troubles graves qui embrase le Midi tout entier, et une partie de la France vigneronne, naît la loi instituant « l'appellation d'origine ».

Un Syndicat de défense est créé dans la région du Minervois en 1922. Reconnu dans un premier temps en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure en 1951, le « Minervois » est reconnu en appellation d'origine contrôlée par décret du 15 février 1985, après une reconversion de l'encépagement en faveur surtout des cépages noirs grenache N, syrah N, mourvèdre N et cinsaut N, plants nobles d'autrefois, et des cépages blancs grenache B, maccabeu B, roussanne B, marsanne B, vermentino B et la mise en place de conditions de production rigoureuses.

Afin de mieux maîtriser ces dernières, les opérateurs optent en 1996, pour une procédure particulière qui impose d'affecter les parcelles destinées à la récolte des raisins deux ans avant toute revendication.

En 2009, 124000 hectolitres sont revendiqués en appellation d'origine contrôlée par 210 caves particulières et 25 caves coopératives lesquelles produisent 40% des volumes.

Les vins rouges représentent 92 % de la production et les vins rosés 6% des volumes.

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

Les vins rouges sont issus, selon les usages, d'un encépagement dans lequel les cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, sont présents au moins à 60 %. Ils présentent une robe pourpre aux reflets violets. Leur équilibre et leur richesse aromatique rappelant les fruits rouges autorise une consommation dans leur jeunesse.

Chaleureux et puissants, et développant des notes aromatiques souvent épicées ou réglissées, ils offrent la garantie d'une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés présentent une teinte légère et saumonée, et une palette aromatique rappelant les fruits rouges. Ils sont à la fois frais et puissants, harmonieux et persistants.

Les vins blancs, présentent une robe or pâle à reflets verts. Complexes et chaleureux, aux accents floraux marqués, ils apportent en bouche des notes vives de fruits frais tels pêche, mangue ou encore abricot.

3°- Interactions causales

La conjonction du climat méditerranéen et de la topographie avec une exposition sud, balayée par les vents dominants vecteurs de faibles précipitations, confère à la zone géographique une aptitude à la culture d'un vignoble original sur les sols à dominante argilo-calcaire.

Ces conditions particulières sont propices à une maturité optimale du raisin et offrent au vigneron la possibilité d'une adéquation entre le cépage et la situation viticole, adéquation qui contribue à l'expression particulière des vins.

Le cépage grenache N apporte chaleur et rondeur en bouche et apprécie les terrasses caillouteuses et les marnes. Le cépage syrah N, cépage précoce, apporte richesse en sucre et arômes de fruits rouges. Cépages historiques, le cépage cinsaut N, traditionnellement réservé au vin rosé, entre aussi dans l'assemblage des vins rouges pour apporter toute sa finesse et le cépage carignan N apporte du corps et des tanins et à forte maturité, des arômes réglissés particuliers. Quant au cépage mourvèdre N, il apporte des tanins fins, et des accents d'épices.

Jacques PUISAIS décrit ainsi le lien du produit avec son milieu naturel : « *Le Minervois est un vin d'air et ce qui compte c'est le millésime du vent et en particulier dans la période qui précède les vendanges, cela conditionne la vitesse de l'évapotranspiration. Ce vin d'air se caractérise par la douceur et la richesse du tanin et le respect originel du fruit* ».

La viticulture jalonne l'histoire du « Minervois » depuis 2 millénaires.

Minerve, village aux évocations mythologiques, perché sur un piton rocheux du causse calcaire, a donné son nom à l'appellation d'origine contrôlée. Cette ancienne place forte est connue pour son site exceptionnel et pour sa résistance à Simon de Montfort, lors de la croisade contre les cathares en 1210. Sur ce site emblématique et caractéristique des sites de l'appellation d'origine contrôlée, la vigne, installée sur les calcaires durs, côtoie un paysage méridional d'une intense luminosité.

Les références à l'empire romain restent présentes. La plupart des domaines et châteaux actuels sont établis sur les antiques « *domus* », tel « *Massanier la Mignarde* » sur la commune de Pépieux, ancienne propriété du légionnaire MAXIMUS et dont le vin est consacré meilleur vin du Monde en 2005 par « *l'International wine challenge* ».

En bordure occidentale de la zone géographique, la cité de Carcassonne, place forte médiévale classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, appartient au patrimoine culturel et historique du « Minervois ». Au sud de la zone géographique serpente le canal du Midi, à l'origine de l'essor économique du XVII^{ème} siècle, canal classé également au patrimoine mondial de l'UNESCO. L'appellation d'origine contrôlée « Minervois » témoigne ainsi par son capital historique et ses sites privilégiés d'une attache profonde à la culture de la vigne ancrée sur son territoire.

XI. - Mesures transitoires

1° - Aire et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

L'opérateur suivant, connu comme vinifiant ses vins dans la commune située hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peut continuer ces opérations sur le territoire de cette commune, jusqu'à la récolte 2019 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
Château le Bouchat-Alaux	Pennautier (Aude)

2° - Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 2003 et présentant une densité de plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs 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 de respecter les règles de palissage et de hauteur de

feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 2003 et présentant une densité de plantation inférieure ou égale à 3300 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs 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.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générale

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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande 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

a) - Chaque opérateur déclare avant le 31 mars de la deuxième année qui précède la première déclaration de revendication, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

L'opérateur dispose de ce délai pour mettre en conformité ses parcelles avec les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

La 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 % ou à 30 %, établie conformément aux dispositions de l'article 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Les parcelles ayant fait l'objet d'une renonciation à produire ou non revendiquées dans l'appellation d'origine contrôlée pour deux récoltes successives, sans justification dûment motivée par un accident climatique, doivent faire l'objet d'une nouvelle déclaration préalable d'affectation

parcellaire selon les modalités visées au a) ci-dessus.

c) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois » 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. 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 pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de l'année suivant celle de la récolte et au minimum 10 jours avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration des transactions et 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 (ouverts)-suivant celle-ci et au minimum dix jours ouverts avant la retiraison.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouverts après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouverts 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé sept jours ouverts au moins avant ce

repli.

8. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

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

1. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite, notamment pour les vignes présentant une densité inférieure à 3300 pieds par hectare.

2. Plan de cave

Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires, déclaration préalable d'affectation parcellaire, manquants)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate.	Contrôle documentaire et/ou sur site
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et densité	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle sur le terrain
Entretien général	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	- Contrôle documentaire et / ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-PÉRAY »
homologué par le décret n°2011-1547 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » est réservée aux vins blancs tranquilles et aux vins blancs mousseux.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ardèche : Saint-Péray et Toulaud.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle que définie ci-dessous :

- Commune de Saint-Péray : aire parcellaire délimitée approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1969 ;

- Commune de Toulaud : aire parcellaire délimitée comprenant les parcelles figurant dans le jugement du tribunal civil de Tournon, en date du 3 mars 1933.

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) - Vins blancs tranquilles :

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs tranquilles est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Soyons, Talencieux, Thorrenc,

Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion ;

- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-lès-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat sur l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes ;

- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;

- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez. Vérin ;

- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

b) - Vins blancs mousseux :

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Arras, Arlebosc, Châteaubourg, Cornas, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Mauves, Ozon, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Tournon, Vion ;

- Département de la Drôme : Beaumont-Montoux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol, Pont de l'Isère, La Roche de Glun, Serves, Tain l'Hermitage ;

- Département de la Loire : Chavanay, Saint-Michel sur Rhône.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare ;

- 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 ;

- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;

- taille en Guyot simple.

La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à deux ans.

La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) - Règles de palissage, hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » :

- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est 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 ;

- Pour les vignes conduites sur échelas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 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 culturel de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel 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 permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} septembre au 1^{er} février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 :

- 144 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ;
- 161 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

- Les vins mousseux présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 % ;
- Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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 :

- 45 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles ;
- 52 hectolitres par hectare pour les vins mousseux.

2°- Rendement butoir

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

- 52 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles;

- 60 hectolitres par hectare pour les vins mousseux.

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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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.

a) - Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins tranquilles présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- Les vins mousseux, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 11,50 %.

c) - Matériels interdits.

Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au 1^o du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées au chai.

e) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles ;

b) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé :

- un extrait du 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 pour les vins tranquilles et lors du tirage pour

les vins mousseux.

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

b) - Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

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

- Les vins tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime;

- Les vins mousseux sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.

- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

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

Les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » se situe sur la rive droite du Rhône, face à la ville de Valence

Elle est délimitée sur seulement 2 communes du département de l'Ardèche : Saint-Péray et Touloud.

Son vignoble, inscrit dans la partie septentrionale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », en est le plus méridional.

Le substratum est en majorité d'âge primaire (socle granitique du Massif Central) mais à l'ère secondaire, d'importants apports marins se sont déposés pour donner naissance à un massif calcaire dont l'érosion ultérieure n'a laissé que la montagne de Crussol, coiffée des ruines du château éponyme.

A la fin de l'ère tertiaire, le Rhône s'est engouffré entre la côte du Massif Central et la montagne de Crussol dans le fossé d'effondrement qui rejoint Touloud, où s'écoule aujourd'hui le Mialan.

Dans ce paysage contrasté, le vignoble est installé sur des sols de dépôts calcaires, argilo-calcaires et granitiques.

Si l'influence méditerranéenne se retrouve, notamment par la présence de chêne vert, jusque dans la végétation spontanée des pentes bien exposées, le climat est qualifié de « *Lyonnais* » et présente ici la particularité d'être légèrement plus frais que celui dont bénéficie le vignoble pourtant voisin de l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » en raison, notamment, d'un vent froid (la Bise) qui emprunte la vallée du Mialan largement ouverte au nord.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

D'après les auteurs de l'antiquité PLINE et PLUTARQUE, la viticulture dans cette région est au moins deux fois millénaire. Les plus anciennes traces écrites de cette culture sur le lieu exact de Saint-Péray remontent au Haut Moyen-Âge (an 928, donation d'une vigne au monastère de Cluny ; an 969, donation d'une vigne à l'Abbaye de Saint-Chaffre du Monastier,...).

Des actes de vente datés du XV^{ème} et du XVI^{ème} siècle, qui tous citent des noms de lieux-dits voués à la vigne (1415 : Vigne au quartier de Putier...) témoignent de l'extension du vignoble sur le territoire de la commune de Saint-Péray.

La taxe du vin faite à Valence de 1436 à 1549 permet d'établir l'existence du commerce de ces vins désignés sous le nom générique de « Vinum ».

Dès la fin du XV^{ème} siècle, la distinction écrite faite entre « *vinum album* » (vin blanc) et « *vinum claratum* » (vins clairet) confirme l'existence de la production de vins blancs dans la région de Saint-Péray. Ces vins considérés comme des produits de luxe sont offerts à des hôtes prestigieux (cadeau au Comte de Crussol ou à l'évêque de Valence).

Le cépage marsanne B, et de manière plus anecdotique le cépage roussanne B, considérés comme emblématiques de ce secteur septentrional des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône sont les seuls cépages autorisés dans ce vignoble. Ils entrent indifféremment dans la composition des vins blancs secs et des vins mousseux.

Dans l'encyclopédie VIALLA-VERMOREL de 1903, Gaston FOEX apporte une preuve incontestable du caractère endémique de ces deux cépages, souvent confondus en raison de leur ressemblance ampélographique : « *La roussanne malgré le nom de « plant de Saint-Péray » qui lui est parfois donné (sans doute par confusion avec la marssanne) est très peu répandu dans la commune* ».

Ce constat se vérifie encore au siècle suivant puisque la roussanne B localement dénommée « *Roussette* » ou « *plant de Saint-Péray* » ne représente, en 2010, que 8% des surfaces plantées.

D'après le bulletin d'archéologie et de statistique de la Drôme, « *le vin blanc, fait avec les raisins récoltés à Saint-Péray mousse naturellement* ». Dans des actes du XVII^{ème} siècle, les vins de « Saint-Péray » sont d'ailleurs dits « *pétillants seuls* ». En 1730, cette vertu naturelle est d'ailleurs exploitée par un négociant dont le caviste champenois a l'idée de réaliser une seconde fermentation en bouteilles des vins tranquilles. Les travaux de divers auteurs : Ovide de VALGORGE, SAINT-PRIX, MAZON et BLANCHARD, renferment à cet égard de précieuses indications. On y apprend notamment que le nom de la commune de Saint-Péray vient de « *Saint-Pierre d'Ay* » (*Saint-Pierre de l'eau*) qui devient, en 1794, sous la Révolution, « *Péray-Vin Blanc* », preuve du lien indéfectible entre ce lieu géographique et le vin qui en est issu.

Dans l'intervalle, il semble que l'usage de rendre mousseux une partie des vins de « Saint-Péray » se perde pour être redécouvert seulement au XIX^{ème} siècle par un viticulteur nommé Louis Alexandre FAURE qui, en 1828, expérimente sur cent barriques une méthode de prise de mousse. A l'époque cette innovation est unique dans la vallée du Rhône.

Simultanément, la commercialisation du prestigieux vin blanc se développe grâce à un négoce dynamique qui passe de 7 à 14 maisons entre 1841 et 1846. Durant cette période faste, le « Saint-Péray mousseux » bénéficie d'une grande réputation et fait partie des vins mousseux les plus chers de France.

Avec les dégâts liés au phylloxéra, en 1874, les récoltes sont déficitaires et quelques producteurs et négociants se laissent tenter par le recours à l'introduction de raisins noirs à jus blanc pour l'élaboration des vins mousseux.

Le 26 Avril 1908 est créé le « Syndicat de Défense Viticole des Grands Vins Blancs de Saint-Péray » dont le but premier est de lutter, notamment, contre ces pratiques frauduleuses. Action qui se traduit par la délimitation de la zone géographique par décision du Tribunal de Tournon le 3 mars 1933, puis par la reconnaissance, pour les vins blancs tranquilles et mousseux, de l'appellation d'origine contrôlée « Saint Péray », le 8 décembre 1936.

Le vignoble compte, en 2010, environ 75 hectares plantés pour une production annuelle moyenne de 2100 hectolitres. Une trentaine de metteurs en marché interviennent dont une vingtaine de domaines particuliers, une dizaine de négociants – propriétaires et une cave coopérative.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Au début du XX^{ème} siècle, le vin blanc mousseux représentait l'essentiel de la production, avec environ 90% du volume, mais depuis la production du vin blanc tranquille se développe régulièrement. Les vins tranquilles présentent une robe or pâle aux reflets verts évoluant vers des tons plus dorés avec le temps. Les vins mousseux offrent une robe similaire, la mousse est fine et abondante.

Le caractère aromatique est marqué par l'élégance et la finesse avec des arômes subtils, souvent floraux qui peuvent rappeler la violette, l'aubépine ou l'acacia, évoluant, avec le vieillissement, vers des notes plus minérales et miellées.

En bouche, les vins sont gras et ronds avec une note de vivacité apportée par l'acidité. Les vins mousseux se singularisent par une certaine vinosité.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble implanté dès la période romaine, constitue la partie occidentale du territoire des Allobroges.

Il prospère notamment grâce à sa proximité avec la ville de Valence. Son développement sur le territoire des communes de Saint-Péray et Toulaud est avéré par de nombreuses traces écrites faisant état d'achats, d'échanges de dons de parcelles de vignes depuis le Haut Moyen Âge et omniprésents au cours des siècles suivants. Des quartiers acquièrent une réputation particulière jusqu'à la crise phylloxérique. Grâce à des figures marquantes de la communauté humaine dont Monsieur SAINT-PRIX, le vignoble est patiemment reconstitué et le vin recouvre sa réputation d'antan.

Les usages et savoir-faire des générations de vignerons qui se sont succédées s'expriment par la volonté de conserver un vignoble de coteaux pentus nécessitant la mise en place de terrasses et la préservation des murets de pierres sèches qui les soutiennent. Ils s'expriment également par le choix de privilégier un encépagement emblématique, autochtone et adapté, tant au mésoclimat relativement plus froid, du fait de l'incidence du vent du Nord mais qui bénéficie d'un ensoleillement abondant témoignant des incidences méditerranéennes, qu'à la nature des sols granitiques, calcaires ou argilo-calcaires. Ces usages et savoir-faire permettent l'élaboration de vins blancs secs et mousseux, riches, souvent floraux et aptes au vieillissement et révèlent une originalité et une typicité liée à ce terroir.

Ces vins blancs ont été estimés, de tout temps, au point de jouer un rôle honorifique dans les relations sociales. Sous le règne de CHARLES VIII et de LOUIS XII, les testaments des propriétaires aisés prévoient la rétribution des prêtres sous forme de vin à l'occasion des cérémonies de funérailles.

Jusqu'en 1461, le Rhône constitue une réelle frontière car le Dauphiné n'est pas encore rattaché à la France. De fait, les vins de la région de Saint-Péray comme tous les vins du Vivarais (Ardèche) sont essentiellement commercialisés dans l'arrière-pays, en rive droite du Rhône, et ce grâce aux muletiers qui franchissent les montagnes en direction du Gévaudan, du Velay et jusqu'en Auvergne. Le vin sert alors de monnaie d'échange contre le blé de ces contrées.

Dès le règne de Louis XVI, après les guerres de religion qui perturbent l'économie régionale, et grâce au rattachement du Dauphiné à la France, le vignoble peut enfin se développer et s'exporter en Dauphiné.

A la fin du XVIII^{ème} siècle, l'ouverture du Canal de Briare permet de relier la Loire à la Seine ouvrant ainsi le marché parisien.

Grâce aux efforts des viticulteurs, les vins peuvent ainsi asseoir leur renommée. Le curé DODE écrit en 1762 que le territoire de la commune de Saint-Péray produit : « *du vin blanc qui a de la réputation et qui est souvent très bon surtout lorsqu'il est bien choisi; du vin rouge communément assez mauvais, parce qu'on ne luy destine que les mauvais endroits* ».

La communauté humaine attache donc du prix à ces vins blancs considérés comme produits de luxe et à ce titre offerts aux visiteurs de marque.

La réputation de ces vins s'étend sur le territoire français comme à l'étranger et dans sa diffusion.

Il convient de noter l'importance des maisons de négoce implantées sur cette commune. Négoce qui a su bénéficier de la position géographique au cœur du vignoble des « Côtes du Rhône » et de la possibilité de creuser d'importantes caves souterraines qui marquent l'architecture de ce pays et qui ont été naturellement mises en valeur pour l'élaboration des vins mousseux. La Maison Paul Etienne détenait ainsi des caves creusées dans le massif calcaire pour une surface supérieure à 1700 mètres carrés.

Cité par des écrivains de renom comme Guy de MAUPASSANT, Alphonse DAUDET, LAMARTINE ou Marcel PROUST, le vin est aussi au goût de personnages prestigieux. En 1877, Richard WAGNER écrit de Bayreuth à un négociant de Saint-Péray pour lui commander « *une centaine de bouteilles de mousseux sec* ». Par ailleurs, une ancienne maison de négoce de Saint-Péray prétendait être « *fournisseur ordinaire de sa Majesté la Reine Victoria* ».

Néanmoins, il n'est pas seulement l'apanage des classes privilégiées, sa popularité est telle qu'il est célébré dans les vers d'une chanson « *Le voyageur de Saint-Péray* » composée par Marc-Antoine-Madeleine DESAUGIERS, célèbre chansonnier et vaudevilliste du XIX^{ème} siècle.

En outre, une monographie de 1881 intitulée « *Les Clefs de la cave* » écrite par le Docteur J.-P. DES VAULX atteste aussi d'une réputation solide assise sur la primauté des vins de « Saint-Péray » parmi les grands vins blancs : « *mettons ici en tête de notre liste le vin blanc mousseux de Saint-Péray...ce vin jouit d'une renommée car il est extrêmement délicat et sa couleur ressemble à des rayons mis en bouteille* ».

Au début du XX^{ème} siècle, le « *Nouveau manuel du sommelier et du marchand de vin* » écrit par P. MAIGNE (édition de 1921) parle toujours en termes très élogieux des vins de « Saint-Péray » : « *Les bons vins blancs de l'Ardèche sont fournis par l'arrondissement de Tournon. Sous ce rapport le territoire de Saint-péray sur la rive droite du Rhône....occupe le premier rang. Ils sont délicats, spiritueux, et ont un goût très agréable qui leur est caractéristique, ainsi qu'un parfum de violette très prononcé* ».

L'antériorité et la renommée de ces vins nécessiteront de les protéger contre les usurpations et les fraudes dès le début du XX^{ème} siècle et leur permettront d'être reconnus en appellation d'origine contrôlée dès 1936.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

La production issue des parcelles de vigne sises sur la commune de Toulaud, incluses dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 septembre 1988, qui ne répondent pas aux dispositions du jugement du tribunal civil de Tournon en date du 3 mars 1933, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse.

2°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et à l'écartement entre les rangs continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;

- pour la récolte 2025, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Règles de taille.

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

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 « Saint-Péray » 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

a) - L'étiquetage des vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

c) - L'étiquetage des vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions d'utilisation précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de production (raisins destinés à la production de vins mousseux)

Tout opérateur dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de production quarante-huit heures au moins avant le début de la récolte.

Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février qui précède la récolte, la ou (les) parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction ou avant le premier conditionnement (ou mise en vente en vrac au consommateur) et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte ou avant le premier tirage, si celui-ci est effectué avant le 10 décembre.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs vaut déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations.

5. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »

Pour les vins mousseux, la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard un mois après la fin de l'opération de tirage.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

6. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

7. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Pour les vins tranquilles, une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

b) - Pour les vins mousseux, une déclaration préalable au dégorgement est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le dégorgement du premier lot.

8. Déclaration de remise en cercle

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

9. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

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 simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

10. 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 dix jours ouvrés après ce déclassement.

11. Déclaration relative à la modification des éléments structurant des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes,...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire

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 et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins tranquilles non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles prêts à être mis à la consommation avant conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins mousseux après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et examen organoleptique
Vins mousseux après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique

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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VACQUEYRAS »
homologué par le décret n°2011-1548 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Vacqueyras», initialement reconnue par le décret du 9 août 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleurs et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Sarrians, Vacqueyras.

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 des séances du comité national compétent des 21 et 22 février 1990.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Saint-Jean-de-Muzols, Tournon-sur-Rhône ;

- Département de la Drôme : Les Granges-Gontardes, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Tain-l'Hermitage ;

- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Tupin-et-Semons ;

- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bedoin, Blauvac, Brantes, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Crestet, Crillon-le-Brave, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Flassan, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monteux, Mormoiron, Orange, Puyméras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hyppolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu,

Villes-sur-Auzon, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : grenache N ;

- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;

- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, viognier B.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;

- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, viognier B.

d) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 70, 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814.

- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins blancs :

Chacun des cépages ne peut représenter plus de 80 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :

- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;

c) - Vins rosés

- Chacun des cépages principaux ne peut représenter plus de 80 % de l'encépagement ;

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- L'écartement entre les rangs ne peut être 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-rangs et d'espacements entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,85 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - La période d'établissement ou de rajeunissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot, avec un long bois à 8 yeux francs au maximum et un courson à 2 yeux francs au maximum, est autorisée.
DISPOSITION PARTICULIERE
<p>Le cépage viognier B peut être taillé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 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.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le paillage plastique est interdit ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} septembre au 1^{er} février, soit par des

moyens mécaniques, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

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

La vendange est saine et préalablement triée si l'état sanitaire le nécessite, quelle que soit la méthode de récolte.

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 :

- 216 grammes par litre pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 12,50 % pour les vins rouges ;
- 12 % pour les vins rosés et blancs.

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 36 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 40 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 42 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

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 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 ;

- 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, 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

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des 2 cépages complémentaires.

b) - Fermentation malolactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

COULEUR DES VINS, ET MENTION COMPLÉMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (grammes par litre) (glucose + fructose)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)			
Vins blancs ou rosés		Inférieure ou égale à 14,28 (transaction en vrac et conditionnement)		
Vins rouges		Inférieure ou égale à 17,35 (transaction en vrac et conditionnement)	Supérieure ou égale à 6 (au conditionnement)	Supérieur ou égal à 45 (au conditionnement)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

f) - Entretien global du chai et du matériel

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation

Les unités de vinification sont équipées d'un système de contrôle des températures de fermentation, à l'exclusion des systèmes tubulaires par ruissellement.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Les vins blancs et rosés sont élevés au moins jusqu'au 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Obligations d'analyse des vins*

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et a minima tous les six mois à compter de la date de la déclaration de revendication	
- acidité volatile ; - anhydride sulfureux libre.	
Au stade du conditionnement	
Vins blancs, rouges ou rosés	- acidité totale ; - acidité volatile ; - titre alcoométrique volumique acquis ; - sucres fermentescibles ; - anhydride sulfureux total ; - pH.
Vins rouges	- indice de polyphénols totaux ; - intensité colorante modifiée.

4°- *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.

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

5°- *Dispositions relatives au stockage*

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

6°- *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 blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier 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 31 décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au sein des vignobles méridionaux de la Vallée du Rhône et reconnu comme « cru des Côtes du Rhône », le territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » est un des territoires qui ceignent le remarquable massif calcaire des Dentelles de Montmirail. Cette montagne admirable, « *mons mirabilis* », témoigne de la première avancée alpine vers la Vallée du Rhône, qu'elle vient partiellement couper d'est en ouest. Relief imposant, culminant à 630 mètres d'altitude au Rocher du Turc, relief spectaculaire par le jeu de l'érosion, il constitue la structure géologique la plus complexe en rive gauche du Rhône avec des substrats issus des formations triasiques, jurassiques et crétacés, entourés d'une auréole de formations oligocènes et miocènes.

Entre la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » au nord et celle de l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise » au sud-est, située sur la rive gauche de l'Ouvèze, la zone géographique est inscrite au sein des communes de Vacqueyras et de Sarrians, dans le département du Vaucluse.

Entre massif calcaire imposant et terrasses de l'Ouvèze, les roches-mères constituant l'assise de ce territoire, sont d'origines assez diverses, de l'ère Secondaire (calcaire et graviers), au Tertiaire (sables et sols sablonneux) et au Quaternaire pour les grès et les argiles.

Les alluvionnements lacustres et marins ont joué un grand rôle dans la stratification de ces matériaux composant un sol propice à la culture de la vigne.

La terrasse alluvionnaire des « *Garrigues* » est constituée essentiellement des dépôts marins et des dépôts lacustres charriés par l'Ouvèze avec des sols pauvres, essentiellement argilo-calcaires, à matrice argileuse rouge et à galets roulés.

Les terrasses glaciaires du Riss, formation quaternaire, sont plus récentes que les « *Garrigues* ». Les alluvions anciennes altérées ont fait place à des matériaux de teinte grise mis en place par ruissellement au cours des derniers millénaires. Ces matériaux (riches en argile) se sont déplacés lentement et ont recouvert une partie des « *Garrigues* », donnant à cette formation la forme d'un cône. Vacqueyras, comme les vallons situés entre le village et le rebord oriental des « *Garrigues* » est établi sur les safres du Comtat Venaissin, safres de l'ère Tertiaire. Il s'agit de matériaux d'origine calcaire correspondant à des grès et des calcaires fins alternant avec des marnes.

« Vacqueyras » justifie pleinement son ancienne dénomination : « *Vallis Quadreria* », « *Vallée de Pierres* », au sein de laquelle le vignoble a été majoritairement implanté sur de larges terrasses de l'Ouvèze, à une altitude comprise entre 60 mètres et 160 mètres d'altitude.

Le climat est méditerranéen, chaud et sec avec un ensoleillement particulièrement important. Il est cependant contrasté avec une pluviométrie annuelle faible de 600 millimètres à 800 millimètres mais très irrégulière et parfois de forts épisodes pluvieux aux équinoxes. La zone géographique est également soumise une grande partie de l'année (plus de 100 jours par an) à l'influence du Mistral,

vent du nord, violent et froid. Nous sommes ici à la limite orientale du secteur climatique le plus chaud de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », tempéré par l'influence du massif préalpin des Dentelles de Montmirail.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne à l'époque romaine est attestée au sein de la zone géographique par la récente mise à jour d'une *villa* gallo-romaine. L'étude de celle-ci a conclu à l'existence sur ce site, dans un premier temps, d'une plantation d'oliviers, remplacée, sans doute après une période de gel, par une plantation de vignes.

Le cadastre de 1521 recense, sur le territoire de la commune de Vacqueyras, 480 parcelles dont 85 sont plantées en vigne et réparties entre une cinquantaine de propriétaires. Le cadastre de 1596 évalue les surfaces plantées en vigne à 60 hectares et les propriétaires à 66.

La progression continue au fil des ans. En 1630, 75 hectares de vigne sont recensés et, en 1671, 78 hectares.

En 1724, une délibération, concernant des mesures pour la protection des vignes, aboutit à la nomination d'un garde du vignoble. Il est question de « *sanctionner les délits causés au vignoble* ».

Au lendemain de la Révolution, en 1828, l'ensemble des terres cultivées occupe 720 hectares, dont 84 hectares en vignes.

Au XIX^{ème} siècle, aucun changement notable n'est enregistré, jusqu'à la crise du phylloxera qui, de 1860 à la fin du siècle, va sévèrement toucher toutes les régions viticoles. Le vignoble de « Vacqueyras » n'est pas épargné, mais la communauté vigneronne s'attache à le reconstituer assez rapidement.

Malgré les vicissitudes, la vocation viticole de « Vacqueyras » ne cesse de s'affirmer et, en 1915, 368 hectares de vigne sont dénombrés, soit environ 4 fois plus qu'un siècle plus tôt.

En 1950, la superficie en vigne est de 580 hectares.

Initialement inscrite au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » (décret du 19 novembre 1937), la production de ce territoire est rapidement reconnue pour sa qualité et par l'identité de ses vins. Elle est donc naturellement intégrée, dès 1955, au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » et, en 1967, le nom de la commune peut être adjoint au nom de cette même l'appellation d'origine contrôlée. Répondant au souhait des producteurs de voir reconnaître son savoir-faire, et l'identité et la notoriété des vins, l'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » est reconnue, par décret du 15 août 1990, s'inscrivant ainsi dans la famille des « Crus des Côtes du Rhône »

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1462 hectares pour une production moyenne de 44000 hectolitres.

Seule appellation d'origine contrôlée de la rive gauche du Rhône dans ce cas, les vins se répartissent dans les trois couleurs (vins rouges 95%, vins rosés 2%, vins blancs 3%) et sont élaborés par 175 producteurs dont 130 en caves coopératives et 45 en caves particulières.

2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins blancs, bien que ne représentant qu'une petite proportion de la production, témoignent d'une forte identité avec des arômes majoritairement floraux, tempérés par des notes fruitées d'agrumes. En bouche, leur structure et leur nervosité leur confèrent une ampleur et une persistance aromatique longue.

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, mourvèdre N, et syrah N.

Les vins rosés, production tout aussi confidentielle que celle des vins blancs, assez colorés, sont riches et puissants généralement à dominante fruitée. Ils se distinguent également par une longue persistance aromatique.

Les vins rouges, production très largement majoritaire, sont marqués par les différents types de sols rencontrés. Ils se distinguent néanmoins par une forte identité mise fréquemment en valeur par une période d'élevage assez longue, même si celle-ci n'est pas imposée. Les arômes sont complexes, dominés par des fruits rouges ou noirs, souvent aux accents de surmaturité, de fruits confits ou confiturés. L'évolution leur confère des notes plus épicées, plus animales (cuir, gibier,...). La bouche est généreuse, ample, charpentée, imposante par sa structure tannique sans que celle-ci ne soit agressive. Ce sont des vins de garde puissants, ronds et élégants.

3° - Interactions causales

Conjuguant d'une part, des facteurs naturels propices à une expression originale du potentiel de vendange, avec des sols à forte perméabilité (sables, grès caillouteux, galets roulés), fréquemment associés à une matrice argileuse apte à proposer une réserve hydrique intéressante lors des périodes sèches, d'autre part, un climat méditerranéen tempéré par la proximité des Dentelles de Montmirail, apte à permettre de bonnes conditions de maturité des baies, sans excès de températures et laissant la place aux effets bénéfiques du Mistral tant sur la concentration que sur la protection face aux maladies cryptogamiques, et enfin, des facteurs humains qui, au fil des générations, se révèlent par le savoir-faire des opérateurs dans l'implantation des cépages et dans les assemblages de vendanges, les vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » témoignent de l'originalité de ce territoire.

Ces interactions se lisent particulièrement bien dans les vins rouges, complexes assemblages entre puissance et structure tannique, que l'on retrouve dans les vendanges issues des galets roulés, finesse et arômes fruités des vendanges issues des sols plus sableux, harmonie et équilibre dans les vendanges issues des grès caillouteux. Forts de ce potentiel, les savoir-faire mis en œuvre permettent, en respectant les originalités de la matière première, le maintien de l'identité des vins rouges.

De façon assez exceptionnelle dans cette zone viticole, l'identité particulière des vins produits a également été reconnue pour les vins blancs et les vins rosés qui bénéficient, ici, des mêmes incidences qualitatives liées tant aux facteurs naturels qu'aux usages de production.

Notoriété, savoir-faire, usages et qualité des vins peuvent se lire au travers d'un parcours du vignoble de « Vacqueyras », au travers d'un patrimoine rural important et préservé, lié à l'activité agricole avec moult cabanons et font des vins de « Vacqueyras », depuis 1998, les vins officiels du Festival d'Avignon.

XI. - Mesures transitoires

1° - Encépagement

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

2° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les dispositions relatives à la superficie maximale par pied et à la distance maximale entre les rangs ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 9 août 1990 ;
- La disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles plantées en vigne avant le 9 août 1990 et ne répondant pas aux dispositions relatives à

la densité de plantation 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) - Règles de taille

Pour les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 1980, le nombre maximum d'yeux francs par pied est fixé à 16.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009;

- La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

3° - *Autres pratiques culturales*

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

4° - *Pratiques œnologiques*

La disposition relative aux systèmes de contrôle des températures de fermentation s'applique à compter de la récolte 2014.

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 « Vacqueyras » 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*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 10 jours ouvrés avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte. Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ainsi que, le cas échéant, de la liste des parcelles ayant plus de 20 % de pieds morts ou manquants avec indication du pourcentage pour chacune d'entre elles.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

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

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 10 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, par trimestre, une déclaration récapitulative.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

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 simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine en fait 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.

7. Déclaration de fin de travaux

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.

Elle est accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur d'établissement du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants) et de l'absence de paillage plastique
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage, manquants)
Irrigation	Contrôle des obligations déclaratives et contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi analytique du produit pendant la conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO ₂ libre et acidité volatile) tous les six mois à compter de la date de la déclaration de revendication
Conditionnement	Contrôle documentaire (Analyse complète des vins assemblés au stade du conditionnement)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après

	enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et 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.gov.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.

**Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées
« ANJOU », « CABERNET D'ANJOU » et « ROSÉ D'ANJOU »
homologué par le décret n°2011-1556 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées suivantes les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après :

- « Anjou », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 14 mai 1938 (vins mousseux) ;
- « Cabernet d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964 ;
- « Rosé d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indication

1°- Les noms des appellations d'origine contrôlées peuvent être complétés par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est suivi de l'indication « gamay » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette indication dans le présent cahier des charges.

3°- Les noms des appellations d'origine contrôlées « Anjou » suivi de l'indication « gamay », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », peuvent être complétés par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

2°- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » suivie de l'indication « gamay », complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», est réservée aux vins tranquilles rouges.

3°- Les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », complétées ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», sont réservées aux vins tranquilles rosés.

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

1°- *Aire géographique*

a) - Sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des

appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » :

- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;

- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Curchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque ;

- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » sont assurées sur territoire des communes suivantes :

- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ;

- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Doué-la-Fontaine, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrézien, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

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 des séances du comité national compétent des 11 septembre 1985, 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 4 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 10 février 2011 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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 des aires de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - Est constitué par le territoire des communes suivantes :

- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;

- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;

- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » :

- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;

- Département de Maine-et-Loire : Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;

- Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay.

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;

- Département de Maine-et-Loire : Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Meigné, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay

- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CEPAGES
--	---------

AOC « Anjou » :	
Vins tranquilles blancs	- cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) - cépages accessoires : chardonnay B, sauvignon B
Vins tranquilles rouges	- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N ; - cépages accessoires : grolleau N, pineau d'Aunis N
Vins mousseux blancs	- cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) - cépages accessoires : cabernet franc B, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Vins mousseux rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Indication « gamay »	gamay N
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, TYPE ET COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins tranquilles rouges	- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grolleau N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement
Vins mousseux blancs	La proportion du cépage chardonnay B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement

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 à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépages cot N, gamay N, pineau d'Aunis N	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages grolleau N et grolleau gris G	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	Avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois.
Cépage chenin B	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois ; - Les parcelles de vignes plantées avant le 1 ^{er} août 1980 peuvent être taillées avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et un maximum de 10 yeux francs par pied.
Cépages chardonnay B et sauvignon B	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;

	- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois.
--	--

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

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs et rouges	10000
Vins mousseux blancs et rosés	12000
Indication « gamay »	10000
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	10000
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12000

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 global 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, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

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. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Anjou »		
Vins tranquilles blancs	187	11 %
Vins tranquilles rouges	180	10,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	161	10,50 %
Indication « gamay »	180	10,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	170	10,50 %
AOC « Rosé d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	153	9,50 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM
---	--

AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	9,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	10 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	9 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	60
Vins tranquilles rouges	60
Vins mousseux blancs et rosés	67
Indication « gamay »	60
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	60
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	65

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	65

Vins tranquilles rouges	65
Vins mousseux blancs et rosés	76
Indication « gamay »	72
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	69
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	75

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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

TYPE ET COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs et rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les mêmes proportions que celles définies pour les règles de proportion à l'exploitation
Vins mousseux blancs	<ul style="list-style-type: none"> - La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 70 % ; - La proportion du cépage chardonnay B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est inférieure ou égale à 10 % - Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base

b) - Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges.

Les vins rouges prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une

teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

- Les vins présentent les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs (secs)	Inférieure ou égale à 3, pouvant être portée à 8 au maximum si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles
Vins tranquilles rouges	Inférieure ou égale à 3
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	Inférieure ou égale à 24
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	Inférieure ou égale à 5
Indication « gamay »	Inférieure ou égale à 3
Indication « gamay » complétée par la mention «primeur» ou «nouveau»	Inférieure ou égale à 2
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 10
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 7

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;

- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	12,50 %
Vins tranquilles rouges	12,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés, ayant fait l'objet d'un enrichissement	11,60 %
Vins mousseux blancs et rosés	13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
Indication « gamay »	12,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	13 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12 %

e) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

g) - Entretien du chai et du matériel

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

2° - *Dispositions par type de produit*

AOC « Anjou »	
Vins tranquilles rouges	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux	a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée. b) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles. L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à 2,5 % du volume initial mis en œuvre. Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du

	<p>dégorgement des lots correspondants.</p> <p>L'élaboration des vins mousseux donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits issus du dégorgement à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement.</p> <p>c) - La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.</p>
--	---

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GENERALES
<p>Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime; - pour les vins tranquilles, une analyse réalisée lors du conditionnement ; - pour les vins mousseux, une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse ; <p>Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.</p>
DISPOSITION PARTICULIERE
<p>Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres</p>

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.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins tranquilles rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage

Indication « gamay » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Cabernet d'Anjou » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	
Vins tranquilles rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Rosé d'Anjou » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	
Vins tranquilles rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rouges	A partir du 1er janvier de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Indication « gamay » complétée par la mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38 ^{ème} jour précédant le 3 ^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Indication « gamay »	A partir du 1 ^{er} décembre de l'année de la récolte
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés avec mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38 ^{ème} jour précédant le 3 ^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rosés	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés avec mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38 ^{ème} jour précédant le 3 ^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rosés	A partir du 15 novembre de l'année 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 deux grands ensembles géologiques où le vignoble occupe principalement les versants des rivières et quelques plateaux.

A l'ouest, le socle précambrien et paléozoïque est rattaché au Massif Armoricaïn.

A l'est, le substratum mésozoïque et cénozoïque du Bassin Parisien vient recouvrir le socle ancien.

Cette particularité géologique différencie la partie occidentale de la zone géographique marquée par la présence des schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « *Anjou noir* », de la partie orientale de la zone géographique marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « *Anjou blanc* ».

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, la zone géographique s'étend essentiellement sur la moitié méridionale du département de Maine-et-Loire (129 communes), ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres (15 communes) et de la Vienne (9 communes).

Quelques îlots subsistent dans le nord du département de Maine-et-Loire, témoignages d'une époque au cours de laquelle la vigne était implantée sur l'ensemble du département.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus des différentes formations géologiques. Bien que très différents, ces sols sont généralement pauvres et ont une réserve hydrique modérée. Ils présentent aussi un bon comportement thermique.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles compte tenu, d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur thermique que jouent la Loire et ses affluents et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Ne parle-t-on pas de « *douceur angevine* », expression qui trouve plus particulièrement sa réalité au cours de l'hiver, du long printemps et de l'automne, alors que les fortes chaleurs sont fréquentes en été. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de Foehn, à l'abri de l'humidité océanique du aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Vins tranquilles

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'APOLLONIUS (VI^{ème} siècle): « *Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers).* »

Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen-Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives même de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIENOR d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

La production connaît un développement important à partir du XVI^{ème} siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais, en font d'amples provisions et le commerce est si florissant au XVIII^{ème} siècle qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée.

La grande renommée des « vins d'Anjou » suscite cependant la convoitise et de nombreux impôts sont créés (droit de cloison, de boîte, d'appâtissement, de huitième, de passe-debout,...), impôts qui ont des conséquences néfastes sur le du commerce.

Les dévastations des guerres de Vendée achèvent de ruiner le vignoble.

La prospérité renaît au cours du XIX^{ème} siècle. En 1881, le vignoble couvre une superficie de 45000 hectares, dont 10000 hectares subsistent encore, en 1893, après l'invasion phylloxérique.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N, puis, un peu plus tard, en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique.

La vinification est principalement orientée, au début du XX^{ème} siècle, vers l'élaboration de « rouget », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin. Associés aux cépages grolleau N et grolleau gris G, qui donnent des vins « claires » et peu colorés, accessoirement aux cépages gamay N et pineau d'Aunis N, ils participent au développement d'une production importante de vins rosés emblématiques, connus et reconnus sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou ».

La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XV^{ème} siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIX^{ème} siècle, le développement de la production de vins mousseux bénéficiant de l'existence de caves importantes creusés dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante.

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

Vins tranquilles

La production de vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » se décline en vins blancs, vins rosés et vins rouges.

Le vin blanc est un vin généralement sec, mais il peut parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifié de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Son expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille,...) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs,...). Sa bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.

Les vins rosés, présentés sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » présentent des sucres fermentescibles et une sucrosité plus ou moins importante. Leur expression aromatique est intense, révélant en chacun les spécificités de leurs propres cépages. Néanmoins le fruit reste incontournable (pêche, fraise, agrumes, ...). En bouche, ils présentent un savant équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Leur persistance aromatique est intense, notamment pour les vins rosés présentés sous l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet d'Anjou ».

Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte.

Les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay » sont frais, vifs et gouleyants. Ils développent des arômes caractéristiques, le plus souvent fruités. Ils sont à apprécier généralement dans leur jeunesse.

Vins mousseux

Les vins mousseux se caractérisent par la finesse, présente non seulement dans le dégagement gazeux, mais aussi dans l'expression aromatique et la structure en bouche.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, avec une climatologie empreinte de douceur, une géologie et une pédologie originale, confère aux vins une identité gustative qui s'exprime au travers de la fraîcheur des vins.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale.

L'observation et l'analyse effectuée par les vigneron sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble.

Ainsi, si l'ensemble angevin permet au cépage chenin B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi lui permettent d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée et si les conditions climatiques d'arrière saison sont favorables, il peut être à l'origine de vins « moelleux » ou « doux ».

De même, alors que les cépages grolleau N, grolleau gris G ou pineau d'Aunis N colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins rosés fruités, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rosés ronds et à bonne persistance aromatique ou pour la production de vins rouges dont la légère rusticité est affinée par une courte période d'élevage prévue dans le cahier des charges.

Enfin, l'implantation du cépage gamay N privilégie les parcelles présentant des sols développés sur les roches précambriennes au cœur de « l'Anjou noir » à l'exclusion de toutes les situations de « l'Anjou blanc », comme en témoigne l'unité géographique définie plus particulièrement dans le cahier des charges pour les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay », au sein de la zone géographique.

Le savoir-faire des producteurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime également dans le choix des itinéraires techniques d'élaboration et des assemblages de cépage, en fonction de l'objectif de production et du millésime.

La diversité de la production est un atout pour la conquête de différents marchés. Non seulement au niveau national où les vins sont plus particulièrement appréciés par les habitants de la ville d'Angers et ses environs ou bien des régions françaises bretonnes et normandes, mais également hors des frontières nationales, les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », participant pour une part non négligeable au rang de 7^{ème} région exportatrice française occupée par le « Val de Loire ».

De nombreux écrits ont honoré les vins de la région « Anjou », comme en témoigne ces quelques mots du poète Joachim DU BELLAY écrits au XVI^{ème} siècle :

*« Fais que l'humour savoureuse,
De la vigne plantureuse,
Au rais de ton œil divin,
Son nectar nous assaisonne
Nectar, tel comme le donne
Mon doux vignoble Angevin. »*

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « deuxième fermentation spontanée » a d'abord conduit à la production de vins « pétillants », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage, tardif, dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIX^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par « seconde fermentation en bouteille » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange, et la détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « *l'Anjou blanc* », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales.

Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.

Fortes de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit aux appellations d'origine contrôlées visées par le présent cahier des charges jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2012 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1992 ;
- 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993 et 3 et 4 novembre 1994 ;
- 2019 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 3 et 4 février 2000 ;
- 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont les règles spécifiques de palissage et de hauteur de feuillage.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », et qui sont présentés sous lesdites appellations 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, les appellations d'origine contrôlées susvisée soient inscrites.

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'indication « gamay » figure sur les étiquettes obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et est inscrit en caractères de même couleur et dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Le terme « cabernet », ou l'indication du cépage cabernet-sauvignon N ou cabernet franc N est interdite dans la présentation et la désignation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou ».

e) - Les vins tranquilles blancs sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

f) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

g) - L'étiquetage des vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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 de revendication (vins tranquilles)

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la 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 ou, selon le cas, d'une copie de la

déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

2. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à la production de vins mousseux)

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication dite « d'aptitude » est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

3. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration préalable de vente de vins en vrac (vins tranquilles)

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours ouvrés avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle précise les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

5. 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 minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

7. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de

l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. *Registre de suivi parcellaire*

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. *Registre des objectifs de production*

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise, pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. *Registre de suivi de maturité*

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. *Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement*

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée et par lot destiné à une transaction en vrac, à un conditionnement ou à un tirage :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement, tirage ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Conditionnement (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement (vins mousseux)	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	Examen analytique

Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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 tranquilles non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHINON »
homologué par le décret n°2011-1557 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chinon », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Chinon » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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 d'Indre-et-Loire : Anché, Avoine, Avon-les-Roches, Beaumont-en-Véron, Chinon, Cravant-les-Coteaux, Crouzilles, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ligré, Panzoult, Rivière, La Roche-Clermault, Saint-Benoît-la-Forêt, Savigny-en-Véron, Sazilly, Tavant, Theneuil.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 21 et 22 mai 1996.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Azay-le-Rideau, Benais, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, La Chapelle-sur-Loire, Chaveignes, Chezelles, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Couziers, Crissay-sur-Manse, Ingrandes-de-Touraine, Ligné, Marcay, Restigné, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Saché, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Patrice, Seuilly, Thizay, La Tour-Saint-Gelin, Trogues.

- Département de Maine-et-Loire : Fontevraud-L'abbaye, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Turquant, Varrains.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

b) - Les vins blancs sont issus du cépage chenin B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Pour les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied et selon les techniques suivantes :

- taille Guyot simple, avec un long bois portant 7 yeux francs au maximum ;
- taille à deux demi-baguettes portant chacune 4 yeux francs au maximum.

Dans les deux cas, le pied peut en outre porter un ou deux coursons ou « poussiers » taillés à 2 yeux francs au maximum.

Pour le cépage chenin B, seule la taille courte est autorisée, avec un maximum de 11 yeux francs par pied. Les différents bras portent des coursons taillés à 3 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée 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 est fixée, à la parcelle, à 9500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vignes 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 du sol.

2°- Autres pratiques culturales

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

- un couvert végétal des tournières est obligatoire au minimum à 1,50 mètre de l'amarre d'ancrage du

palissage de la vigne ;

- sur l'inter-rang soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	162	10,0 %
Vins rosés	171	10,5 %
Vins rouges	180	10,5 %

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 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 67 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 69 hectolitres par hectare.

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 2^{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 1^{ère} 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 1^{ère} 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

Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE TOTALE
Vins blancs	6	La teneur en acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.
Vins rosés	4	La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre est supérieure à 3,5 grammes par litre.
Vins rouges	2	

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins à 1 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

f) - Entretien global du chai et du matériel.

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 rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 14 décembre de l'année 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.

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 blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} janvier 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 blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année 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 est implanté le long de la vallée de la Vienne ainsi que sur les rives gauches de l'Indre et de la Loire.

De part et d'autre de la Vienne, le vignoble occupe les coteaux et les rebords des plateaux, tandis que dans la région du Véron, qui est la zone de confluence avec la Loire, le vignoble est implanté au cœur d'un paysage plus ouvert.

Sur les 18 communes du département d'Indre-et-Loire dont les territoires constituent la zone géographique, les sols les plus caractéristiques sont issus :

- soit, des différentes formations sédimentaires du Crétacé supérieur : le Cénomaniens, le Turonien et le Sénonien (craies tendres du Turonien, et formations argilo-siliceuses du Sénonien) ;
- soit, des formations sablo-graveleuses filtrantes du lit majeur de la Vienne.

Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, la zone géographique bénéficie d'un climat de type océanique à semi-continentale, particulièrement plus chaud et plus sec que le reste de la région. Au printemps, la douceur des températures permet un démarrage précoce de la végétation.

La présence d'essences végétales méridionales et même subtropicales (Magnolia, figuiers, palmiers....) témoigne des caractéristiques climatiques particulières de la zone géographique.

Ces caractéristiques particulières sont liées à l'influence bénéfique des courants d'air générés par les deux cours d'eau effectuant un drainage naturel des masses d'air froid.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Ainsi qu'en attestent les nombreuses découvertes archéologiques régionales (pollens de vigne, pépins de raisin, outils de vigneron, pressoirs, dolia, sites de production d'amphores), la Touraine est depuis l'Antiquité une région productrice et exportatrice de vin. La vigne est cultivée dans la région de Chinon dès la période gallo-romaine, Chinon étant déjà un carrefour routier et fluvial important, à l'embouchure de la Vienne sur la Loire. Comme dans tout le Val de Loire, le commerce fluvial a ici favorisé l'implantation et de développement de la viticulture.

Au XI^{ème} siècle, le récit hagiographique de la vie et les miracles de SAINT-MEXME, évangéliste de la Touraine, fait mention d'un propriétaire de Chinon transportant son vin par le fleuve jusqu'à Nantes, où il espère en tirer meilleur prix. Sous la domination des Plantagenêt, Chinon devient le centre d'un immense domaine féodal et ses vins sont servis à la Cour.

Le cépage cabernet franc N, déjà présent dans le Sud-Ouest, est implanté dans la région, à cette époque, en remontant la Loire à partir de Nantes. Ceci lui vaut d'être localement dénommé « breton ». RABELAIS le désigne ainsi dans son « *Gargantua* » (1534 - livre I, chapitre XIII) : « *ce bon vin de breton, lequel point ne croît en Bretagne mais en ce bon pays de Véron* [région du chinonais] ».

Les nombreuses carrières souterraines creusées, au pied des coteaux, dans le « tuffeau » (formation crayeuse tendre du Turonien) pour extraire les pierres de taille sont exploitées comme site d'élaboration et parfois de stockage du vin.

Malgré les vicissitudes de l'histoire et l'épreuve de la crise phylloxérique, les viticulteurs chinonais ont toujours reconstitué leur vignoble sur les secteurs historiquement cultivés en conservant le cabernet franc N auquel ils sont fortement attachés, montrant ainsi leur souhait de perpétuer leurs traditions viticoles.

La communauté de vigneron fonde le 24 mai 1937 un syndicat de défense des vins de Chinon. L'appellation d'origine contrôlée « Chinon » est reconnue le 31 juillet 1937.

La superficie du vignoble, de 550 hectares en 1937, est, en 2009, de 2 400 hectares, exploités par un peu plus de 200 viticulteurs, pour une production moyenne de 125 000 hectolitres.

Les vins rouges, avec 90% des volumes, représentent la production essentielle, tandis que les productions de vins rosés (8% des volumes) et de vins blancs (2% des volumes) sont plus confidentielles.

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

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chinon » sont des vins tranquilles et secs.

Les vins blancs possèdent une certaine acidité naturelle qui leur permet d'enrichir avec le temps leur palette aromatique. Les arômes fruités et floraux de leur jeunesse peuvent alors faire place à des notes douces d'évolution pouvant rappeler le miel, l'amande grillée ou le coing.

Les vins rosés, d'une couleur en général moyennement soutenue et franche, possèdent souvent des arômes de fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois soutenus par une note d'agrumes ou de poivre.

Les vins rouges ont une couleur pouvant aller du rubis sombre au grenat profond. Ils sont élégants, avec une structure tannique souvent bien présente mais fondue, et une expression aromatique originale dominée par des notes de petits fruits rouges et noirs.

Certains, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années et peuvent alors révéler des notes plus complexes, légèrement fumées, cacaotées, ou épicées.

3°- Interactions causales

Le climat particulier de la zone de confluence entre la Loire et la Vienne offre au cépage cabernet franc N, cépage de 2^{ème} époque, ici proche de sa limite de zone de culture, des conditions particulièrement favorables à l'obtention de vins authentiques et élégants.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les sols bruns ou sols peu profonds sur craie glauconieuse du Turonien, les sols peu profonds sablo-argileux ou sablo-graveleux. Ces sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.

Une bonne ouverture de paysage est privilégiée afin de bénéficier des conditions climatiques particulières.

Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production par la conduite de la vigne et une taille courte.

Les situations viticoles exploitées sur le substratum turonien sont propices à la production de vins rouges disposant d'une bonne structure tannique. Les situations exploitées sur les sols sablo-argileux ou sablo-graveleux sont favorables à une expression aromatique fruitée dans les vins.

Le savoir-faire des élaborateurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime alors dans l'assemblage des vins issus des différentes situations.

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

La viticulture est à « Chinon » intimement liée à la géo-pédologie et à la présence des voies d'eau.

La Loire, l'Indre et la Vienne ont, par l'érosion, dégagé les coteaux et rebords de plateaux présentant des sols maigres, et déposé des alluvions filtrantes, propices à la viticulture. Ces voies d'eau ont été aussi des voies naturelles de communication et de commerce, utilisées depuis l'Antiquité. Au XVII^{ème} siècle, celui-ci est particulièrement actif avec le négoce hollandais, via le port de Nantes. On parlait alors, pour ces vins de qualité de Touraine, de « *vins de la mer* ».

On ne saurait évoquer « Chinon » et ses vins, à la Renaissance, sans mentionner François RABELAIS, né vers 1490 à la Devinière, maison que son père possédait à Seuilly, à quelques kilomètres de Chinon, et qui a loué la qualité des vins de la région dans son « *Gargantua* » (1534). En 1539, Guillaume POYET, chancelier de France originaire d'Angers, écrit aux échevins de sa ville natale pour leur recommander d'acheter des vins « *d'Orléans, Gascogne et Véron* [région du chinonais] », pour honorer leurs hôtes.

La communauté humaine entretient la notoriété et la réputation des vins de « Chinon » grâce à son dynamisme, à son savoir-faire, à son attachement au cépage cabernet franc N et en se réunissant en la confrérie des Entonneurs rabelaisiens, créée en 1961.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 21 et 22 mai 1996, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, 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 2025 incluse.

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} octobre 1997, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, 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 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) – Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} janvier 1992, plantées en cépage chenin B et ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille peuvent, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, être taillées avec un long bois portant 7 yeux francs au maximum, un courson à 2 yeux francs et un rappel à 1 œil franc.

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 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

a) - Toutes les mentions 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 au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I.- Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée. L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable des transactions

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin ;

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

5. 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 dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. 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 de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. — Tenue de registres

1. Registre de maturité

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé l'évolution de la maturité des raisins par l'enregistrement du titre alcoolimétrique volumique en puissance. Au moins deux contrôles sont réalisés.

2. Vignes sous dispositions transitoires

a) - Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} octobre 1997 et ne

répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

b) - Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} janvier 1992, plantées en cépage chenin B, ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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 à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité de cuverie.	Contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Autres pratiques culturales	Contrôle sur site
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	

Titre alcoométrique volumique naturel.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« GAILLAC PREMIÈRES CÔTES »
homologué par le décret n°2011-1558 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes », initialement reconnue par le décret du 21 mars 1938, 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 « Gaillac premières côtes » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Bernac, Broze, Cahuzac-sur-Vère, Castanet, Cestayrols, Fayssac, Gaillac, Labastide-de-Lévis, Lisle-sur-Tarn, Montels et Senouillac.

b) - La vinification, l'élaboration et l'élevage sont également assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bournazel, Brens, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Campagnac, Carlus, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Combefa, Cordes, Coufouleux, Donnazac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Giroussens, Itzac, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

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 des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 et 11 septembre 2008.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° a), les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : len de l'El B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B ;
- cépages accessoires : ondenc B, sauvignon B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.
- b) - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre ;
- Pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,20 mètres.
- Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied est inférieure ou égale à 2,50 mètres carrés.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées.

- soit en taille courte (conduite en gobelet et cordon de Royat), ou Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
 - soit en taille Guyot double (dite « tirette ») avec un maximum de 9 yeux francs par pied ;
- Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 9.

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

- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est égale à 0,6 fois l'écartement entre rang. 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.
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

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. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

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

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 45 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 54 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 4^{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 3^{ème} 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 3^{ème} 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

Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal. Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus d'un ou des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

b) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit ;

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Capacité globale de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalant à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'exploitation des trois dernières campagnes pour l'appellation d'origine contrôlée considérée ou, à défaut, par le rendement visé au 1° du point VIII.

e) - Entretien global du chai et du matériel

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 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 adresse à l'organisme de contrôle agréé un extrait du registre des manipulations, visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, portant sur le conditionnement, avec la déclaration de conditionnement visée au point 7 du chapitre II du présent cahier des charges.

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à la disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

Les produits conditionnés sont stockés dans un local protégé.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} mars 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'insère au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac ».

Les raisins sont récoltés sur des parcelles situées sur les « premières côtes de Gaillac », entité géographique bien définie, correspondant aux premiers coteaux de la rive droite du Tarn, dominant la

vallée du Tarn. Ces coteaux forment un arc de cercle ouvert sur la vallée et orienté vers le sud/sud-est, correspondant au bassin versant du Tarn.

Le substratum géologique est constitué de dépôts molassiques hétérogènes du Tertiaire datant de l'Oligocène, mais surtout du Stampien, et issus de l'orogénèse pyrénéenne. Les formations de grès sableux, de marnes plus ou moins calcaires et d'argiles parfois pures se succèdent.

Les sols développés sur ces formations sont variés. Sur les sommets des coteaux, les sols sont des sols bruns calcaires ou calciques, localement argilo-sableux, sableux voire graveleux.

Les pentes présentent des sols argilo-calcaires moyennement profonds, avec des sols plus argileux sur certains versants nord.

Sur les bas de pente, s'accumulent des colluvions argilo-sableux, plus ou moins décalcifiés et localement graveleux.

Les coteaux sont découpés par le réseau hydrographique formant des vallées parfois larges et plates où se sont déposées des alluvions fertiles et humides le long des ruisseaux. Certains fonds de vallons présentent des sols de colluvions mal drainés.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols caillouteux lessivés des plateaux et des sols caillouteux ou argilo-calcaires et sont situées sur des pentes à bonne exposition. L'aire parcellaire délimitée exclut les vallées et parties basses, où les parcelles présentent des sols profonds, froids et humides, et les versants abrupts mal exposés ou boisés.

En conséquence, la zone géographique qui s'étend sur le territoire de 64 communes réparties de part et d'autre de la vallée du Tarn, distingue une zone de 11 communes sur le territoire desquelles toutes les étapes de la production sont réalisées, et une zone de 53 communes sur le territoire desquelles toutes les étapes de la production sont réalisées à l'exception de la récolte des raisins.

Le paysage vallonné est caractérisé par des coteaux dont l'altitude varie entre 140 mètres et 320 mètres, aux pentes souvent très inclinées sur lesquelles la présence du vignoble est prépondérante.

Le climat est soumis principalement aux deux grandes influences, océanique et méditerranéenne. L'influence océanique est marquée en hiver et au printemps, par des précipitations fréquentes associées à des températures relativement douces. Le printemps marque une nette élévation des températures avec, dès le mois d'avril, des températures moyennes passant le seuil de 10°C. Néanmoins, la fréquence des gelées printanières est suffisamment importante pour que ce facteur soit pris en compte dans les critères permettant de définir l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins.

L'influence méditerranéenne est marquée en été et à l'automne. Les températures estivales sont élevées alors que les précipitations sont faibles, notamment au mois de juillet. La pluviométrie annuelle varie en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres.

Les vents d'ouest sont dominants. Sous influence océanique, ils entraînent les formations nuageuses et les précipitations.

Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent du sud-est, chaud et sec.

Exposées au sud, les pentes des « premières côtes » bénéficient d'un mésoclimat parmi les plus chauds du gaillacois.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon R. DION (Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle - 1959) et M. LARCHIVER (Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français - 1988), le vignoble de « Gaillac » est l'un des plus anciens vignobles de France.

Au cours de l'expansion du vignoble méditerranéen vers les régions de l'Ouest, au I^{er} siècle avant notre ère, « Gaillac » est un des premiers avant-postes de la viticulture romaine.

Montans, village voisin de la ville de Gaillac, situé sur la rive gauche du Tarn, est, au II^{ème} siècle, un important centre de fabrication de poteries et notamment d'amphores et de vases vinaires.

À l'évidence, la présence du Tarn favorise le transport des vins, via la Garonne, vers *Burdigala* et l'océan Atlantique.

Après la chute de l'Empire romain, le vignoble périclite, arraché ou brûlé par les razzias barbares. Les moines le réhabilitent à partir de l'an 900.

Le vignoble originel du gaillacois s'étend au cœur de la zone géographique des « *premières côtes* ».

D'après J. L. RIOL (« *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours et l'emploi de ses vins à Bordeaux* » - 1913), un des premiers actes officiels, datant de 920, et mentionnant le vignoble est une donation par l'archidiacre BERNASSERT, aux chanoines d'Albi, de divers « *crus* » des environs de Gaillac dont Sainte-Cécile d'Avès et Laborie situés dans la zone géographique des « *premières côtes* ».

Les grands promoteurs du vignoble sont cependant les bénédictins qui construisent l'abbaye Saint-Michel en 972 en bordure de Tarn, dans la ville de Gaillac. Cette bâtisse abrite, en 2010, la maison des vins.

Sous l'impulsion des moines, les vins de « Gaillac » sont, dès cette époque, particulièrement soignés et traités. En 1221, les consuls de Gaillac et Rabastens établissent une charte de respect des bonnes pratiques viticoles allant de la sélection des cépages et des sites d'implantation, au choix des bois des barriques, en passant par le ban des vendanges, l'interdiction de fumer la vigne et l'interdiction d'introduire des vins « étrangers ».

Les vins de « Gaillac » vont acquérir alors une notoriété jusqu'en Angleterre et en Hollande, où ils sont acheminés via le Tarn et le port de Bordeaux. Conscients de la qualité de leurs vins, les consuls de Gaillac estampillent leurs futailles d'une marque à feu représentant un coq, protégeant ainsi de toute pratique frauduleuse les vins alors dénommés « *vins du coq* » (le coq est toujours l'emblème de la ville de Gaillac).

Puis les guerres avec l'Angleterre et la Hollande, au cours des XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, ont pour conséquence un saccage du vignoble par les mercenaires.

En 1789, les révolutionnaires vendent le domaine de l'abbaye Saint-Michel aux bourgeois et aristocrates, mais aussi à des paysans. Un commerce s'établit avec Paris, conforté par l'arrivée du chemin de fer à la fin du XIX^{ème} siècle, sonnait le glas de l'activité portuaire de Gaillac, Lisle-sur-Tarn et Rabastens.

La crise du phylloxéra touche le vignoble vers la fin des années 1870. Après le phylloxéra, le vignoble est replanté essentiellement avec le cépage mauzac B pour les vins blancs.

Le 21 décembre 1922, un jugement du Tribunal de Gaillac reconnaît le droit à l'appellation d'origine « Vin de Gaillac » aux vins blancs élaborés sur le territoire de l'ensemble des communes de l'ancien arrondissement de Gaillac.

Ce jugement ne promulgue pas de reconnaissance particulière pour les « *premières côtes* » mais cite déjà « *Qu'ainsi ce vin se récolte partout dans l'arrondissement (...) soit sur les grandes côtes de la rive droite avec leurs versants rapidement inclinés, dont l'un, exposé au sud, porte notamment les vins blancs somptueux de Senouillac, Laborie, Boissel, Sainte-Cécile, Sours, etc., jusqu'à Rabastens inclus ; l'autre, exposé au Nord, les vins riches de Salettes, de Cahuzac et Arzac, etc., (...)* ».

Le syndicat des vignerons du gaillacois est fondé le 20 juin 1923 et demande la reconnaissance d'une appellation d'origine « Gaillac premières côtes ». Le décret du 21 mars 1938 définit les appellations d'origine contrôlées « Gaillac » et « Gaillac premières côtes », avec une même zone géographique, mais des conditions de production différentes.

En 1947, une commission d'experts procède à une délimitation parcellaire précise pour la récolte des raisins destinés à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » et suggère de fixer des règles de production plus rigoureuses, afin de réhabiliter cette appellation d'origine contrôlée.

G. KUHNHOLTZ-LORDAT précise ainsi dans sa « *Genèse des Appellations d'Origine des Vins* », en 1963 : « *...tout vin de 10,5° avait droit à l'appellation « Gaillac » et tout vin de 11,5° était qualifié*

« Premières côtes ». Il y avait là un emploi abusif, une équivoque, préjudiciable aux vignobles situés sur les premières pentes de la rive droite du Tarn, celles qui ont établi la réputation (...) ».

Ainsi, traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins destinés à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » est approuvée en 1951, sur le respect de critères relatifs à la topographie et la géo-pédologie des parcelles, le mésoclimat et la dégustation des vins produits.

En 2008, une superficie de 20 hectares est exploitée par une dizaine de producteurs indépendants.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins sont des vins blancs secs. Ils sont produits avec un rendement maximum de 45 hectolitres par hectare, à partir de vignes âgées de plus de 5 ans. Ce sont des vins souples, élégants, longs en bouche, caractérisés par des arômes fruités et floraux et une acidité modérée, et qui présentent une bonne aptitude au vieillissement.

3°- Interactions causales

Les conditions pédo-climatiques du gaillacois sont particulièrement bien adaptées à la vigne puisqu'on retrouve encore des pieds de *Vitis vinifera ssp sylvestris* (vignes sauvages les plus proches parentes de la vigne cultivée) dans la forêt de la Grésigne, voisine de la zone géographique.

Le climat océanique crée un contexte favorable à la croissance de la vigne au printemps et induit une douceur hivernale limitant les risques de forte gelée.

L'influence méditerranéenne qui se traduit par une chaleur sèche estivale et automnale favorise une maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré. Le vent d'Autan joue un rôle important tout au long du cycle végétatif de la vigne, notamment en accélérant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies cryptogamiques. Ces conditions climatiques sont particulièrement favorables à l'élaboration des vins blancs doux notamment. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois.

Avec une ouverture vers le sud/sud-est, et des pentes fortement inclinées, les « premières côtes » bénéficient d'un ensoleillement et d'un climat particulièrement favorable à la maturité des raisins.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles présentant des sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives et les situations les plus fertiles.

Le cépage mauzac B, vraisemblablement originaire du Gaillacois, exprime sur les pentes bien exposées une concentration apportant du gras au vin. Le cépage len de l'El B est également originaire du Gaillacois et n'est présent que dans cette région. Il apporte finesse et bouquet. Le cépage muscadelle B, vraisemblablement introduit au début du XX^{ème} siècle, offre son potentiel aromatique. L'encépagement est complété par le cépage ondenc B, cépage largement répandu autrefois dans le Sud-Ouest de la France mais qui n'a subsisté que dans le vignoble de « Gaillac » pour sa saveur agréable, remplacé ailleurs par le cépage sauvignon B, ce dernier étant présent au titre de cépage accessoire dans le vignoble de « Gaillac ».

Les vigneron ont maîtrisé l'encépagement particulier sélectionné au fil des générations, en adaptant leur savoir-faire, notamment par des modes de taille et de palissage permettant une bonne répartition des grappes.

Leur savoir-faire s'exprime également par la maîtrise des assemblages et des techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. La période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes plus complexes et qui présente une bonne aptitude au vieillissement. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Les vins de ce vignoble, vieux de plus de 2000 ans, s'exportent via le Tarn et la Garonne comme en témoignent des traces d'amphores provenant de la commune de Montans et retrouvées depuis le Sud de l'Espagne jusqu'au Nord de l'Ecosse.

Lorsque les bénédictins fondent l'abbaye Saint-Michel, ils sélectionnent alors les situations les plus propices à la production du vin, déploient un remarquable savoir-faire dans l'organisation d'un réseau commercial sur le Tarn et creusent un important réseau de caves.

Le vin descend le Tarn, puis la Garonne, vers le port de Bordeaux, et part conquérir la France et l'Europe du Nord.

En 1253, RICHARD III d'Angleterre se fait envoyer 20 barriques de vin de « Gaillac ». La notoriété des vins du Gaillacois est grandissante. Ainsi, le Gaillacois fournit entre 1306 et 1307, années pour lesquelles les comptes ont été conservés, 40% des vins qui transitent par le bassin de la Garonne vers Bordeaux pour être exportés.

En 1868, le Docteur GUYOT écrit « *le vin forme la principale richesse du territoire de Gaillac (...). Le vin blanc de Gaillac ne manque ni de corps ni de générosité* ».

Dans leur rapport, datant de 1947, et relatif à la délimitation parcellaire de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes », MM. KUHNHOLTZ-LORDAT, MARCELIN ET MATHIEU concluent : « *...les conditions qui ont fait la juste réputation des vins blancs de Gaillac, se présentent au maximum dans les coteaux qui dominent Gaillac au Nord (...). Les conditions qui font des "Premières Côtes" un milieu particulièrement favorisé, se dégradent et se perdent dans les milieux voisins : plaine du Tarn, forêts et bocages de l'Ouest, causses de l'Est.* »

Vignoble originel de « Gaillac », le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » a traversé et a survécu à toute l'histoire du vignoble de « Gaillac ». Malgré une production confidentielle, les producteurs sont attachés à ce patrimoine et ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine contrôlée depuis 1938.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, 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 :

- 2030 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 ;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008.

2°- Encépagement

Les vins blancs peuvent être issus du cépage sémillon B, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place avant le 28 novembre 2004 et ce jusqu'à la récolte 2027 incluse.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds 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 2027 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles de vigne soit inférieure à :

- 40 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2017 ;
- 20 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2022.

Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

b) - Hauteur de feuillage palissé

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites en « palissage plan relevé » peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que la hauteur de feuillage palissé soit au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

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 « Gaillac premières côtes » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à 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 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 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,
- date et signature.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à la densité de plantation.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (type de produit et mentions complémentaires).

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quatorze jours avant la première sortie des chais des vins considérés et avant le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- le lieu d'entrepôt du vin,
- fréquence de conditionnement.

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.

4. Déclaration préalable de transaction

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac au moins huit jours avant la première retraitaison d'un lot de vins ayant fait l'objet de ladite transaction.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retraitaison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

5. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au plus tard le jour de la première vente.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date prévue pour la première vente,
- la date et la signature de l'opérateur.

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 avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

7. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.

En l'absence d'opérations de conditionnement au cours du mois écoulé, l'opérateur est dispensé de

cette obligation déclarative.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de la première expédition.

8. 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 au plus tard le 20 du mois suivant le jour du repli.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin replié,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes »,
- la date et la signature de l'opérateur.

L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé compétent.

9. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués.

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes ».

La déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, peut accompagner la déclaration de déclassement.

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

II. - Tenue de registres

Registre des contrôles de maturité

Tout opérateur, producteur de raisins, enregistre les contrôles de maturités, réalisés avant vendanges, pour chacun des cépages principaux présents sur son exploitation.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et contrôle sur le terrain

A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	Comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Règles de palissage	Mesure, à la parcelle, de la surface ou hauteur foliaire
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes sur un échantillonnage de placettes dans la parcelle et estimation de la charge
Taux de manquants	Contrôle à la parcelle
Enherbement	Contrôle à la parcelle
Etat sanitaire	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (registre de maturité)
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain (Cf. B1 ci-dessus)
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées et du VSI
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	

Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) et organoleptique de tous les lots

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.

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« LADOIX »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ladoix », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
<ul style="list-style-type: none"> - « Basses Mourottes » ; - « Bois Roussot » ; - « En Naget » ; - « Hautes Mourottes » ; - « La Corvée » ; - « La Micaude » ; 	<ul style="list-style-type: none"> - « Le Clou d'Orge » ; - « Le Rognet et Corton » ; - « Les Buis » ; - « Les Grêchons et Foutrières » ; - « Les Joyeuses ».

4^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT	
AOC « Ladoix »	Vins tranquilles blancs ou rouges	
AOC « Ladoix » complétée par la mention « premier cru »	Vins tranquilles blancs ou rouges	
AOC « Ladoix » : - complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats ci-contre ; - ou suivie du nom d'un des climats ci-contre.	« Basses Mourottes »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Bois Roussot »	Vins tranquilles rouges
	« En Naget »	Vins tranquilles blancs
	« Hautes Mourottes »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« La Corvée »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« La Micaude »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Le Clou d'Orge »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Le Rognet et Corton »	Vins tranquilles blancs
« Les Buis »	Vins tranquilles rouges	

	« Les Grêchons et Foutrières »	Vins tranquilles blancs
	« Les Joyeuses »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune »		Vins tranquilles rouges

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Ladoix-Serrigny dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-

Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B, pinot blanc B ;
- cépage accessoire : pinot gris G ;

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins blancs

La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de	

taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil 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.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL
------------------	---	---------------------------------------

	(grammes par litre de moût)	MINIMUM
AOC « Ladoix »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Ladoix »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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

- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins blancs ;
- Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H ₂ SO ₄).
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 se situe à l'extrémité nord du vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres, selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude au droit de la côte avoisine 250 mètres.

La zone géographique est limitée à la commune de Ladoix-Serrigny, à quelques kilomètres au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

La commune de Ladoix-Serrigny est installée au débouché d'une petite vallée drainant le plateau des « Hautes Côtes », à la charnière entre « Côte de Nuits », au nord, et « Côte de Beaune », au sud. Au nord du vallon, le relief, exposé au midi, est peu accentué et constitué par des calcaires du Jurassique moyen, exploités dans plusieurs carrières.

Au sud du vallon, un relief plus important atteignant 380 mètres, la « *Montagne de Corton* », est constitué des mêmes calcaires du Jurassique moyen, à sa base, et d'une importante couche de marnes couronnée par un banc de calcaire dur, le tout daté du Jurassique supérieur. Ce secteur est exposé au levant.

Le substrat marno-calcaire est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis, à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre).

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en toposéquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (plus de 0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin s'étalent sur les flancs de la « *Montagne de Corton* », sur le petit versant exposé au sud et sur les colluvions caillouteux du piémont. Elles sont implantées indifféremment sur tous les types de substrat, à l'exception des bancs de calcaire les plus durs, dépourvus de couverture pédologique. Les parcelles les mieux situées au niveau topo-climatique, en milieu de « *Côte* », sur les sols les mieux drainés, sont destinées à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention « *premier cru* ».

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales, conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste au niveau régional par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Ladoix apparaît dans l'histoire, dès le Moyen-Âge, comme un hameau de la commune de Serrigny. Son nom désigne, en bourguignon ancien, une « *source* ». Ce hameau est en effet implanté sur les bords d'une importante exurgence karstique, s'écoulant au pied de la « *Montagne de Corton* ».

Si le territoire est à l'évidence viticole, au Moyen-Âge, cette activité a curieusement laissé peu de traces dans la littérature. On sait que l'Hôtel-Dieu de Beaune, créé en 1441 par Nicolas ROLLIN, chancelier du Duc de Bourgogne, y possédait un important domaine. « Ladoix » est englobé dans le grand ensemble de vignobles, proches de Beaune, dont « *Corton* » est le centre. La bourgeoisie beaunoise y est fortement implantée, développant de grands domaines qui contribuent au prestige de ce secteur de la « *Côte de Beaune* ».

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « *de Beaune* » sont diffusés dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII^{ème} siècle, la Bourgogne voit le développement d'une nouvelle profession, le négociant-éleveur, qui donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de Beaune* » est un fort pourvoyeur de vins fins pour les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Avant le XIX^{ème} siècle, « Ladoix » est surtout connu pour sa belle pierre de construction, extraite de diverses carrières sur les deux rives du vallon descendant des « *Hautes Côtes* ». En 1855, le Docteur LAVALLE, dans son ouvrage sur les grands vins de la Côte d'Or, se contente de citer « *Ladouée* », sans en détailler les crus.

En 1860, le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune y relève pourtant 26 hectares de vignes produisant des vins fins. En 1892, DANGUY et AUBERTIN confirment

ce classement et le précisent en différenciant les lieudits produisant des vins rouges ou des vins blancs, reconnaissant ainsi la double vocation des terres de la zone.

En 1921, les producteurs de la commune se regroupent en un « *Syndicat de défense des intérêts viticoles de Serrigny* ». Il a deux objectifs, d'une part, revendiquer l'appartenance de certaines parcelles au réputé cru « *Corton* », d'autre part, participer à toutes les manifestations susceptibles d'accroître la renommée des vins produits sur la zone.

En effet, jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlées, au cours des années 1930, les vins fins de « *Ladoix* » se vendent généralement sous le nom « *porte-drapeau* » d'« *Aloxe-Corton* », voire « *Corton* ». Ces noms étant reconnus en appellation d'origine, après 1919, et réservés à des territoires restreints, « *Ladoix* », dont la notoriété des vins est établie, obtient une appellation d'origine contrôlée en 1937.

Dès le XIX^{ème} siècle, certains « *climats* » (nom local des lieudits) de « *Ladoix* » sont distingués pour la qualité des vins qui en sont issus. En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « *premier cru* », est approuvée par le comité national compétent de l'Institut national des l'origine et de la qualité. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier, en 1860, par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare. L'encépagement est constitué en majorité par le cépage pinot noir N. Certains secteurs, en particulier les parcelles présentant des sols marneux de haut de versant, sont complantés en cépage chardonnay B. L'usage est d'élever les vins suffisamment longtemps pour leur conférer une belle aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie de 95 hectares, produisant annuellement environ 4000 hectolitres, dont les trois quarts en vins rouges et un quart de vins blancs.

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

Les vins rouges sont en général caractérisés par une belle souplesse soutenue par des tanins fins, avec fréquemment des arômes de fruits rouges, framboise ou cerise. Les vins bénéficiant de la mention « *premier cru* » sont généralement plus tanniques et affirment un net caractère de vin de garde.

Les vins blancs sont souvent assez fermes et s'arrondissent avec le temps. Ils expriment fréquemment des arômes fruités complexes, pouvant associer des notes de pomme mûre ou de coing, avec des notes de figue et d'épices.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais la topographie de la « *Côte* » et les sols marneux et calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, ainsi que du cépage chardonnay B, lui aussi originellement très implanté localement.

Le relief de la « *Côte* », la diversité géologique et la variété de sols qui en découlent, génèrent, dans les vins, une grande palette de nuances qui ont de longue date incité les producteurs à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole. Cette palette est toujours valorisée par l'usage courant du nom du « *climat* » de provenance des raisins. L'élevage relativement long des vins de « *Ladoix* », fixé dans le cahier des charges, tout en leur assurant une aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité perceptible à la dégustation.

Certains des « *climats* » ont, de longue date, été distingués pour la qualité de leur production, tant en vins rouges qu'en vins blancs. Les vins issus de ces « *climats* » bénéficient de la mention « *premier cru* ». Ces « *climats* » sont situés dans la partie médiane du coteau, en pente généralement modérée, sur des sols dont

la fertilité est équilibrée par le caractère filtrant, permettant alors l'obtention de vins concentrés, de longue garde. Les vins rouges y sont puissants, concentrés. Certains secteurs, d'altitude supérieure (350 mètres), sur substrat marneux, produisent uniquement des vins blancs bénéficiant de la mention « premier cru ». Le cépage chardonnay B trouve dans ces situations les conditions favorables à l'expression d'une grande finesse.

Si les vins de « Ladoix » sont depuis longtemps considérés comme du plus haut niveau de qualité au sein de la Bourgogne viticole, l'appellation d'origine contrôlée « Ladoix » s'est construite dans l'histoire récente de la « Côte de Beaune » et a forgé sa personnalité à partir des années 1930. En effet, la réglementation a permis l'émergence d'une identité propre au vignoble de « Ladoix ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

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 « Ladoix » 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

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le

dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VENTOUX »
homologué par le décret n°2011-1560 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », initialement reconnue sous le nom « Côtes du Ventoux » par le décret du 27 juillet 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-d'Apt, Venasque, Viens, Villars et Villes-sur-Auzon.

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.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département des Alpes-de-Haute-Provence : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ;

- Département des Bouches-du-Rhône : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières ;

- Département de la Drôme : Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénévay-Orlon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygalières, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres ;

- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Ansouis, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Carpentras, Castellet, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarriens, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Velleron, Villedieu, Villelaure, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

V. - Encépagement

1° - Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, roussanne B ;
- cépages accessoires : marsanne B, vermentino B, viognier B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, clairette B, counoise N, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, piquepoul noir N, roussanne B, vermentino B, viognier B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins blancs :

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

b) - Vins rouges et vins rosés.

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage vermentino B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

c) - La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés, avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », après écimage, la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 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.

Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

- Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et 7000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs.

e) - Seuil 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.

2°- Autres pratiques culturales

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

- La maîtrise préventive de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée par des moyens mécaniques ;
- le couvert végétal spontané des tournières est maintenu.

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

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 pour les cépages noirs destinés à l'élaboration de vins rouges ;
- 187 grammes par litre de moût pour les cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rosés et pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12 % pour les vins rouges.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont la hauteur de feuillage est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 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^{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 ;
- 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 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

- Les vins rouges, rosés et blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux ;
- Les vins proviennent de l'assemblage d'au moins 2 cépages, au stade de la mise en marché à destination du consommateur.

b) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques.

COULEUR DES VINS, MENTION COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (milliéquivalents par litre)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »		Inférieure ou égale à 10,2 (lot non conditionné)
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure à 2 (lot conditionné)	
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 (au conditionnement)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)	

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologiques est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiée au chai.

f) - Etat d'entretien global du chai et du matériel

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

2°- *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.

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

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

4°- *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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38^{ème} jour précédant le 3^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, la zone géographique s'étend à l'est du Rhône, des faubourgs de Vaison-la-Romaine, au nord, à Apt, au sud, de la rivière Ouvèze à la vallée du Coulon,

Elle passe ainsi des Dentelles de Montmirail aux versants du nord du Luberon, traversant les Monts du Vaucluse et s'enroulant au pied du « Géant de Provence », le Mont Ventoux, qui du haut de ses 1912 mètres domine l'ensemble du paysage. Elle couvre le territoire de 51 communes du département de Vaucluse.

La géomorphologie de la zone géographique, issue de l'orogénèse pyrénéenne, a généré de multiples coteaux sur substratum calcaire. L'épaisse formation de calcaire dur de l'Urgonien (Crétacé inférieur) fournit l'ossature de ces reliefs, dont la structure actuelle a été formée lors de la surrection alpine au cours du Miocène moyen.

Il en résulte des sols rouges méditerranéens, des sols bruns calcaires peu évolués, arides, des sols d'érosion colluviaux, éluviaux et squelettiques. Tous sont relativement caillouteux, alimentés grâce aux éboulis calcaires issus des reliefs.

Les sols à la texture sableuse, légère, riche en cailloutis issus des « safres », terme du Comtat désignant la formation gréso-sablo-marneuse du Miocène sont, sans doute, les plus représentatifs. A noter les sables et grès ocreux du Crétacé qui marquent le paysage du secteur méridional de la zone géographique (ocres de Roussillon).

Marquée par le climat méditerranéen, la zone géographique constitue néanmoins la transition avec les secteurs alpins plus froids. Elle est par ailleurs l'une des plus ensoleillée du département (2800 heures par an à Carpentras). La pluviométrie moyenne annuelle est de 700 millimètres concentrée essentiellement en automne et, au minimum, en été, pendant la période de maturité des raisins. De plus, en fin d'été, l'amplitude thermique journalière est plus importante que dans le reste du département avec des nuits plus fraîches.

Le *Mistral* est certes présent, mais ses excès de violence et de froid sont significativement limités par la barrière climatique offerte par la chaîne des Dentelles de Montmirail et les contreforts du Mont Ventoux (Mont de tous les vents). Restent ses effets bénéfiques de vent caractérisé par sa sécheresse.

Dans ce territoire de transition, sur ces « *montagnes paysannes* » chères à Jean GIONO, la vigne est toujours associée à l'arboriculture méridionale, constituant une marquerie de cultures avec cerisiers, abricotiers et oliviers.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Un atelier de potier et des poteries vinaires, datées de l'an 30 avant notre ère, sont les premières traces enregistrées de l'occupation viticole qui, comme dans toute cette partie du territoire a été liée aux présences grecques puis romaines.

La culture de la vigne sur les pentes du Mont Ventoux n'a cessé d'être pratiquée depuis l'antiquité. Ce sommet, le plus élevé et le plus spectaculaire de tout le massif calcaire vaclusien (désigné parfois sous le nom de « *Géant de Provence* »), domine et influence ce vignoble, auquel il prête son nom depuis des temps très reculés. On en trouve la preuve écrite dès le IX^{ème} siècle.

Bien évidemment, les vins du « Ventoux » ont bénéficié de la présence pontificale en Avignon et sont présents sur ces tables de 1309 à 1414. Les cadastres des communes du Comtat-Venaissin dressés entre 1414 et 1417 donnent les superficies plantées à cette époque.

Du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, les consuls de Pernes publient des « *bans de vendange* », preuve que la production de vins de qualité est déjà une préoccupation des autorités locales.

Les registres notariaux, par leurs « *baux à complant* », permettent d'attester la présence de quelques uns des cépages actuels à partir du XV^{ème} siècle, comme les cépages piquepoul noir N, bourboulenc B ou clairette B. En 1876, J.A.BARRAL, dans son rapport sur les irrigations, mentionne notamment les cépages suivants : piquepoul noir N, grenache N et syrah N pour les vins rouges, et clairetteB et bourboulenc B, pour les vins blancs.

La démarche vers une reconnaissance officielle de la qualité des vins débute le 29 juillet 1939 par la création du Syndicat des Viticulteurs des « Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse ». Celle-ci aboutit, en 1951, par la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis en 1973, par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Ventoux » par le décret du 27 juillet 1973. Par souhait de simplification et pour mettre en avant le nom géographique, le nom de l'appellation d'origine contrôlée devient « Ventoux » par décret du 17 octobre 2009.

Seconde appellation d'origine contrôlée de la Vallée du Rhône en volume, en 2009, 6374 hectares sont exploités pour l'élaboration de 271000 hectolitres, essentiellement des vins rouges (66% de la production) et des vins rosés (30% de la production).

Cette production est assurée par 142 caves particulières et 14 caves coopératives.

2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » sont des vins tranquilles et secs. Ils se déclinent en trois couleurs, rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12%, il est au minimum de 11,5 % pour les vins blancs et rosés. Ils peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau ».

Issus des cépages traditionnels de la grande région rhodanienne, les vins rouges qui dominent la production bénéficient pleinement de la variété de sols présents dans la zone géographique. Riches, équilibrés et aptes au vieillissement sur les sols argilo-calcaires caillouteux, ils seront plutôt aromatiques et généreux sur les sables et grès ocreux. L'identité des vins se traduira par l'assemblage de l'ensemble de ces caractères.

Les vins rosés sont identifiés par leur équilibre aromatique et frais, avec une persistance aromatique intense remarquable.

Les vins blancs, peu présents actuellement dans le paysage, eux aussi issus des cépages traditionnels de la région, sont caractérisés par leur complexité aromatique et leur structure permettant de les apprécier jeunes.

3° - *Interactions causales*

L'influence des reliefs (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux et Mont du Vaucluse), plus importante que dans le reste du département, est déterminante dans l'identité de la zone géographique et par les impacts qu'elle peut avoir sur les caractéristiques culturelles et bien évidemment sur les vins produits.

Atténuant le vent dominant, le Mistral, sans le détourner totalement, ces reliefs limitent ses excès de violence tout en permettant aux vignes de bénéficier de l'effet « séchant » qui est si précieux pour les protéger naturellement des attaques cryptogamiques.

La présence de ces reliefs et notamment de l'altitude élevée du Mont Ventoux apporte également un flux d'air plus froid particulièrement la nuit. Cette relative fraîcheur qui se fait sentir durant la période estivale, pendant laquelle elle vient s'opposer aux températures diurnes parfois caniculaires, favorise la synthèse des anthocyanes et la préservation de l'acidité des raisins. Elle contribue ainsi à la finesse des arômes et à la coloration des vins rouges.

Bien évidemment, le climat méditerranéen et son ensoleillement important complètent le schéma permettant une production de raisins qui obtiendront aisément maturité et intense concentration sur ces sols carbonatés et caillouteux.

Conjugués avec les savoir-faire mis en place au fil de l'histoire par la communauté des producteurs, ces facteurs naturels distinguent aisément les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » de leurs cousins proches de la Vallée du Rhône.

Outre la reconnaissance de l'appellation d'origine protégée « Muscat du Ventoux », le savoir-faire viticole se traduit également par la présence dans cette zone de nombreux pépiniéristes-viticulteurs avec encore un marché de plants greffés qui a son siège à Carpentras.

Les pratiques humaines, culturelles notamment, sont associées étroitement à cet environnement particulier et ont permis le classement du Mont Ventoux en Réserve de Biosphère par l'UNESCO en 1990. Ce label international vient reconnaître une biodiversité exceptionnelle, une richesse culturelle et historique mais aussi des pratiques humaines respectueuses de ces patrimoines. La volonté de cette réserve est de concilier la protection des ressources naturelles, des paysages et des écosystèmes et d'assurer le développement des activités humaines.

La renommée des vins du « Ventoux » est ancienne. Dès la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, les vins sont exportés au-delà du territoire national. Ainsi, un négociant de Mazan, Nicolas SAUTEL, obtient le 4 juillet 1860 à Londres du « *British Institute of Universal Genuis* » une médaille d'or et une « *crown of genius* » pour son excellent vin.

XI. - Mesures transitoires

1° - Encépagement

Les parcelles de vigne plantées en cépages pascal B, piquepoul blanc B et ugni blanc B avant le 10 novembre 1994 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte de l'année 2014 incluse sous réserve que :

- la proportion des cépages bourboulenc B, clairette B, counoise N, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, pascal B, piquepoul N, piquepoul blanc B, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B et viognier B soit inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement, pour les vins rouges et rosés ;
- la proportion des cépages marsanne B, piquepoul blanc B, pascal B, ugni blanc B, vermentino B et viognier B soit inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement, pour les vins blancs.

2°- Modes de conduite

a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées avant le 10 novembre 1994 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (superficie maximale par pied, distance maximale entre les rangs et écartement entre les pieds sur un même rang) 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.

b) - A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées après le 10 novembre 1994 et avant le 31 juillet 2009, dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 3500 pieds à l'hectare et dont la distance entre les rangs est inférieure à 2,50 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.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » 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

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, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que cette unité géographique figure sur la déclaration de récolte.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. 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 la récolte.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai 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 les rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation au plus tard le 31 juillet précédant la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

La déclaration de transaction en vrac est adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur

Pour les vins vendus en vrac au consommateur, la déclaration de vente en vrac au consommateur est adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

La déclaration de conditionnement pour les vins conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins deux jours ouvrés après le conditionnement.

L'opérateur qui réalise plus de douze conditionnements par an est dispensé de cette obligation mais adresse mensuellement un récapitulatif de ses opérations de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé, selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

5. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (abaques par cépage).
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation).
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin

Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et / ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et 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 non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« VOSNE-ROMANÉE »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vosne-Romanée », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Au-dessus des Malconsorts » ; - « Aux Brulées » ; - « Aux Malconsorts » ; - « Aux Raignots » ; - « Clos des Réas » ; - « Cros Parantoux » ; - « En Orveaux » ;	- « La Croix Rameau » ; - « Les Beaux Monts » ; - « Les Chaumes » ; - « Les Gaudichots » ; - « Les Petits Monts » ; - « Les Rouges » ; - « Les Suchots ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Vosne-Romanée » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Flagey-Echézeaux et Vosne-Romanée.

2^o- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 des séances du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôve, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy,

Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennnes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Vosne-Romanée »	
180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Vosne-Romanée »	
50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
48	56

2°- 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue.
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de

stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud.

Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Flagey-Echezeaux et Vosne-Romanée, situées entre les villes de Dijon, au nord, et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Au sein de la zone géographique, le front de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et Bathonien (Jurassique moyen) dont le « calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien supérieur s'intercale dans la série calcaire au bas du versant, et marque la topographie par un léger replat. Au pied du versant, des formations conglomératiques du Tertiaire, principalement calcaires, forment un léger bombement vallonnant le piémont. Deux combes (vallées sèches encaissées, bordées de falaises calcaires) découpent le versant. A leur débouché, des cônes de déjections forment un ensemble au sol caillouteux et bien drainé.

Les parcelles sélectionnées pour la récolte du raisin s'étendent sur l'ensemble du versant constituant le front de la « Côte » et une partie du piémont au niveau du village. Elles occupent aussi les formations caillouteuses de cônes de déjection au débouché des combes. Le substrat calcaire est masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Très pierreux et souvent peu épais en haut de versant et par endroits graveleux, très filtrants et

peu fertiles (éboulis glaciaires), ils sont plus riches en particules fines et plus épais en piémont (de quelques décimètres à 1 mètre). Les argiles particulièrement riches en oxyde de fer confèrent aux sols une belle couleur rouge.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainés, en particulier sur le substrat calcaire. Ils sont maigres et très calcaires en haut de versant, s'enrichissant en argile en aval, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) sur les épandages argilo-limoneux de piémont.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales et méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional s'affirme par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 730 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique local ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.

Les combes induisent localement des conditions climatiques plus fraîches.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence de vignes à Vosne-Romanée est attestée dès le Moyen-âge. L'abbaye clunisienne de Saint-Vivant, fondée vers 890, y possède un vignoble et une cuverie, dont les bâtiments existent toujours. Si l'abbaye, sise dans les « Hautes Côtes », à quelques kilomètres à l'ouest, a disparu, ne subsistant que sous forme de ruines, il reste par contre de nombreux témoignages de cette histoire dans la toponymie et en particulier dans les noms des grands crus de « Vosne-Romanée » (« Romanée-Saint-Vivant »). Le territoire de Flagey-Echézeaux, quant à lui, est sous le contrôle de l'abbaye de Cîteaux, fortement implantée depuis le XII^{ème} siècle sur le territoire voisin de Vougeot, avec notamment une cuverie, l'actuel château du « Clos de Vougeot ».

Dès le XVII^{ème} siècle, le vignoble de « Vosne-Romanée » acquiert une renommée certaine, en particulier sous l'impulsion du Prince de CONTI, propriétaire d'un clos, reconnu plus tard comme un « Grand cru », fleuron des vins de Bourgogne.

A la révolution française, les biens de la noblesse et de l'Eglise sont confisqués puis vendus aux libres enchères. Passant de mains en mains, les différents « crus » mis en valeur par Saint-Vivant, Cîteaux ou le Prince de CONTI, gardent toute leur réputation (Certains des plus réputés sont encore aujourd'hui des « monopoles », possédés et exploités par une seule maison). Au XIX^{ème} siècle, les auteurs s'accordent à placer les vins de Vosne au sommet de la hiérarchie des vins de France.

En 1909, les producteurs du village créent une cave-coopérative qui jouera un rôle dans l'amélioration de la qualité de la production, dans cette époque de crise de mévente et de reconstitution du vignoble post-phyllloxérique. Elle est aujourd'hui disparue.

L'appellation d'origine contrôlée « Vosne-Romanée » est reconnue par décret du 11 septembre 1936.

En 1943, une liste de « climats » (terme d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) du vignoble de « Vosne-Romanée » pouvant bénéficier de la mention « premier cru », est reconnue. Elle s'appuie sur un classement des « crus de la Côte », datant de 1860, et faisant encore autorité.

L'appellation d'origine contrôlée « Vosne-Romanée » désigne des vins rouges. L'encépagement est dominé par un cépage bourguignon autochtone, le cépage pinot noir N. Les vignes sont plantées à une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », souvent supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins bénéficient d'un élevage long, ce qui leur assure une aptitude certaine à la conservation, variable selon les caractéristiques du millésime et celles du « climat ».

Le vignoble de « Vosne-Romanée » couvre, en 2008, environ 155 hectares, dont 57 hectares bénéficiant de la mention « premier cru », pour une production annuelle de 5900 hectolitres.

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

Les vins arborent le plus souvent une robe rubis. Ils se caractérisent avant tout par l'élégance. Une structure tannique veloutée et une acidité relativement discrète leur confèrent une dominante moelleuse. Ils sont très aromatiques, exprimant des notes de cerise voire de pivoine, puis au vieillissement des nuances de sous-bois, soutenues par une grande persistance. Ce sont des vins de garde, qui gagnent à se conserver plusieurs années.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, associé à une situation topographique particulièrement favorable, conjuguant exposition à l'est et pentes douces, et les sols caillouteux hérités de l'érosion des calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, sélectionné au cours du temps par les Bourguignons. Les vins rouges expriment, avec une grande élégance, des nuances diverses, mises en valeur par l'usage de la mention du « *climat* » de provenance des raisins.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins, consacrées par les usages, sont situées, tant en front de côte, où elles atteignent, sur les éboulis glaciaires, le haut du versant, que le piémont, sur les superbes sols générés par les conglomerats tertiaires. Les vins qui en sont issus offrent aux amateurs des nuances sensorielles particulièrement agréables et originales, reflétant la relative diversité du territoire (versant, piémont, combes...).

Les producteurs ont tiré parti de cette situation en développant, au fil du temps, des savoir-faire favorisant une petite production de haute qualité révélée par sa grande aptitude à la garde : vignes de haute densité, élevages longs,....

Les vins de « Vosne-Romanée » se placent de puis plusieurs siècles parmi les « crus » les plus réputés de Bourgogne. Dans son ouvrage descriptif du Duché de Bourgogne en 1778, l'abbé COURTÉPÉE qualifie « Vosne » de « *tête des vins de Bourgogne renommés dans toute l'Europe* », tout en précisant qu'il n'y a point de vins communs à Vosne.

En 1816, JULLIEN cite en « première classe » plusieurs lieudits de « Vosne-Romanée », reconnus par la suite en « grand cru », et en « deuxième classe » le reste du vignoble. Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 167 hectares de vignobles de « *vins fins* » dont 48 en « *1^{ère} classe* ». Parmi ceux-ci, seront reconnus les « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru ».

En 1866, un arrêté impérial permet au village de Vosne d'adopter à son nom celui de son cru le plus prestigieux, « la Romanée », devenant ainsi « Vosne-Romanée ». Ce fait témoigne du rôle primordial du vin dans la construction de son identité, mais aussi d'une volonté de faire partager la notoriété de ses « *crus* » au village dans son entier.

Gaston ROUPNEL, historien et chantre de la Bourgogne vineuse, nommait, en 1936, « Vosne-Romanée », « *la perle de la Côte* ».

« Vosne-Romanée » apparaît toujours comme un des porte-drapeaux de la Bourgogne, par la grande notoriété internationale de ses vins.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Vosne-Romanée » 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*

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un des lieux-dits cadastrés énumérés ci-après ;
- et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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.

COMMUNE DE FLAGEY-ECHEZEAUX	« Beaux Monts Hauts Rougeots »
	« En Orveaux »
	« Les Beaus Monts-Hauts »
	« Les Beaux-Monts Bas »
	« Les Chalandins »
	« Les Portes-Feuilles » ou « Murailles du Clos »
	« Les Quartiers de Nuits »
	« Les Rouges du Dessus »
	« Les Violettes »
	« Maizières Basses »
	« Maizières Hautes »
COMMUNE DE VOSNE-ROMANÉE	« Au-dessus de la Rivière »
	« Au-dessus des Malconsorts »
	« Aux Brulées »
	« Aux Champs Perdrix »
	« Aux Communes »
	« Aux Genavrières »
	« Aux Jachées »
	« Aux Malconsorts »
	« Aux Ormes »
	« Aux Raignots »
	« Aux Raviolles »
	« Aux Réas »
	« Aux Saules »
	« Basses Maizières »
	« Bossières »
	« Champs Goudins »
« Clos des Réas »	
« Cros Parantoux »	

	« Derrière le Four »
	« Hautes Maizières »
	« La Colombière »
	« La Combe Brulée »
	« La Croix Blanche »
	« La Croix Rameau »
	« La Fontaine de Vosne »
	« La Grande Rue »
	« La Montagne »
	« Le Pré de la Folie »
	« Les Barreaux »
	« Les Beaux Monts »
	« Les Chalandins »
	« Les Chaumes »
	« Les Damaudes »
	« Les Gaudichots »
	« Les Hauts Beaux Monts »
	« Les Jacquines »
	« Les Petits Monts »
	« Les Suchots »
	« Vigneux »
	« Village »

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans

des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisaisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;

- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire

A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de

	l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LES BAUX DE PROVENCE »
homologué par le décret n°2011-1565 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence », initialement reconnue par le décret du 20 avril 1995, 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 « Les Baux de Provence » 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 Bouches-du-Rhône : Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence.

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 de 4 novembre 1994 et 9 février 1995.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône : Eygalières, et Mas-Blanc-des-Alpilles.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

a) - Vins rouges :

- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N.

b) - Vins rosés :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, counoise N, mourvèdre N.

c) - Vins blancs :

- cépages principaux : clairette B, grenache blanc B, vermentino B ;
- cépage complémentaire : roussanne B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, marsanne B, ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

DISPOSITIONS GENERALES	
<ul style="list-style-type: none">- La présence d'au moins 2 cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement ;- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement.	
DISPOSITIONS PAR COULEUR DES VINS	
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none">- La proportion de chacun des cépages carignan N, cinsaut N et counoise N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;- La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none">- La proportion de chacun des cépages carignan N, counoise N et mourvèdre N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;- La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;- L'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au 1°c) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none">- La proportion du cépage complémentaire roussanne B est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement ;- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à celle du cépage roussanne B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons à un ou 2 yeux, par pied ;
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot avec un maximum de 8 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage en plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, est au moins égale à 0,35 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 ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux situés dans le plan de palissage, 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 8500 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et sont effectuées, avant la véraison, par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques.

b) - 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.
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.

3°- *Irrigation*

- L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin ;

- Elle est réalisée exclusivement selon les techniques « à la raie » ou « au goutte à goutte ».

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin.

Les richesses en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel, répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges	198	

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 50 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 50 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 2^{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 1^{ère} 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 1^{ère} 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

- Les vins rouges et rosés sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages dont au moins un des cépages principaux ; la proportion du cépage principal ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage ;
- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malo-lactique

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à - 5°C est interdit ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

f) - Entretien du chai et du matériel

- Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- Les bâtiments, destinés à la conservation des vins, disposent au moins d'une isolation thermique suffisante.

2°- Dispositions par type de produit

- a) - Les vins blancs font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte ;
- b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre 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.

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) - Les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime;
- b) - Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte ;
- c) – Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} octobre 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 correspond à la partie occidentale de la chaîne des Alpilles, dont les points culminants atteignent 490 mètres et dont la partie centrale est occupée par le territoire de la commune des Baux de Provence.

Cette chaîne est constituée de reliefs calcaires orientés est-ouest s'étirant sur une trentaine de kilomètres entre le Rhône, la Durance et la plaine de La Crau.

Massif érodé, aux reliefs pittoresques taillés en biseau dans les formations marno-calcaires du Crétacé inférieur et dans les calcaires durs du Jurassique, il renferme de petits replats caillouteux et de petites dépressions creusées dans les argilites du Crétacé supérieur ou dans les molasses sableuses et calcaires du Miocène, abritant vignobles et vergers oléicoles traditionnels.

Cette topographie induit un climat méditerranéen aux étés chauds et secs, aux automnes et aux printemps particulièrement pluvieux donnant des précipitations moyennes annuelles de 750 millimètres. Le Mistral, vent venant du nord, froid, souvent violent, souffle une centaine de jour par an. La durée d'insolation moyenne est de 2800 heures par an.

Les versants méridionaux de la chaîne des Alpilles, par leur position d'abris, bénéficient d'influences maritimes, tandis que les versants nord, ouverts, exposés au Mistral, sont plus frais.

Les sols viticoles se développent sur les épandages de pente et de colluvions caillouteux, prenant la forme de glacis, de cônes de déjection, d'éboulis ou de grèzes litées. Les parcelles de vigne sont principalement implantées en terrasses ou en coteaux, sur les deux versants de cette chaîne.

La zone géographique est ainsi inscrite au sein du territoire de 7 communes du département des Bouches-du-Rhône, et les parcelles destinées à la récolte des raisins sont délimitées afin que soient privilégiés les piedmonts et les terrains caillouteux bien drainés.

Les paysages, exceptionnels et rares, aux reliefs déchiquetés et étincelants, aux pieds desquels viticulture et oléiculture se sont développées depuis l'Antiquité et vivent encore en symbiose, ont été immortalisés par VAN GOGH et ont fait rêver Alphonse DAUDET sur les hauteurs de son moulin de Fontvieille.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme au sein de l'ensemble de la Provence, l'histoire de ce vignoble a débuté vers 600 avant JC, quand les Phocéens fondent Marseille et introduisent la vigne pour la première fois en France. A partir du II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, les romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens. Déjà sous l'impulsion des Grecs, « Romanin » (entre Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence et Orgon) est un important vignoble.

L'histoire du vignoble et son développement ont été semblables au reste du cœur viticole provençal.

La crise phylloxérique entraîne un essor de l'oléiculture jusqu'au gel de 1956 qui détruit presque la totalité des vergers et redonne à la vigne la possibilité d'une lente reconquête.

Au sortir de la deuxième guerre mondiale, Monsieur Robert FAYE, ancien propriétaire du « Mas de la Dame », donne un nouvel essor au vignoble, sur les conseils de son ami le Baron le ROY, l'un des pères fondateurs des appellations d'origine contrôlées.

En 1956, les vins de cette région, jusqu'à Aix-en-Provence, sont reconnus en « appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure ».

Dès cette date, le territoire des Alpilles bénéficie d'une reconnaissance particulière, sous le nom de « Coteaux des Baux de Provence ».

L'arrêté du 25 septembre 1972 abroge l'arrêté de 1956 et l'ensemble des communes constituant la zone géographique des « Coteaux des Baux de Provence » est intégré au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux d'Aix-en-Provence ».

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » est reconnue par le décret du 24 décembre 1985, lequel distingue la dénomination géographique « Les Baux de Provence ».

Les producteurs de la dénomination géographique « Les Baux de Provence » ont pris conscience très tôt de l'unité géographique et climatique de leur territoire. Convaincus de cette spécificité et des savoir-faire particuliers qu'ils avaient su développer, ils œuvrent pour faire reconnaître l'originalité de leur production. Leur démarche aboutit le 20 avril 1995 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence ».

Le village perché des Baux de Provence, situé au cœur de la zone géographique et qui a donné son nom à la bauxite, minéral qui y fut découvert en 1821, constitue un pôle d'attraction touristique exceptionnel tant par son paysage tourmenté que par sa citadelle fondée sur les ruines d'un oppidum gaulois. L'économie viticole et la politique commerciale des producteurs en sont fortement influencées.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence » s'étend, en 2009, sur 325 hectares pour une production moyenne annuelle de 10000 hectolitres élaborée par 14 propriétés et domaines.

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

Les vins rouges, qui représentent 60 % de la production, ont, grâce à un contexte éco-géo-pédologique particulièrement favorable, un potentiel de garde de 5 ans à 10 ans. Ils sont issus majoritairement des cépages grenache N et syrah N (associés parfois aux cépages mourvèdre N et cabernet-sauvignon N). Ces vins concilient robustesse et finesse avec une robe rubis et grenat foncé, au nez flatteur d'épices, de fruits noirs « confiturés » et de cacao. Charpentés, ils présentent cependant des tanins d'une grande finesse.

Les vins rosés (30 % de la production) sont élaborés plus généralement à partir des cépages grenache N et cinsaut N. Ces vins présentent une robe allant du rose saumon à la pivoine. Ils sont bien équilibrés, structurés, ronds et gras avec des arômes fruités et floraux.

Les vins blancs (10 % de la production) sont principalement issus d'un assemblage des cépages vermentino B, grenache blanc B, clairette B et, dans une moindre mesure, roussanne B. Le cépage marsanne B ainsi que les cépages plus traditionnels bourboulenc B et ugni blanc B, bien adaptés au milieu géographique, complètent parfois l'ensemble en apportant une complexité aromatique supplémentaire. Ces vins sont caractérisés par leur fraîcheur et leur vivacité, un nez et une bouche très aromatiques, exprimant des notes de fruits à noyaux (pêche, abricot...), d'anis et de romarin. Lorsque l'élevage est réalisé en bois, les vins présentent alors des accents grillés, des notes de fruits mûrs et de vanille.

3°- Interactions causales

Le vignoble est implanté dans un milieu favorable et caractéristique notamment par son homogénéité. Les sols viticoles sont développés sur des dépôts de pente caillouteux et calcaires, d'origine cryoclastique, très caractéristiques de cette région. La matrice argilo-limoneuse est suffisante pour assurer un bon régime hydrique de la vigne.

Ce territoire se distingue par une nuance climatique qui en fait une zone précoce, peu gélive, chaude, aux automnes et aux printemps bien arrosés. L'influence du Mistral, bien présent dans ce vignoble bien abrité au pied des reliefs, assèche et refroidit l'atmosphère permettant d'atteindre une bonne maturité des polyphénols, notamment pour les cépages provençaux les plus sensibles.

La conjonction d'un climat méditerranéen arrosé et venté, d'une topographie constituée de petites dépressions et de coteaux, avec des parcelles présentant des sols caillouteux à bon régime hydrique, abritées aux pieds des reliefs calcaires des Alpilles, offre à l'ensemble du vignoble des conditions optimales, notamment pour des cépages à maturité tardive comme le mourvèdre N.

Outre le savoir-faire inhérent à la production de vins de qualité, la communauté de producteurs a su mettre en valeur les aptitudes de ce territoire marqué par les coteaux ventés et chauds, qu'ils soient exposés au nord comme au sud.

Ces facteurs naturels favorables au vignoble, conjugués aux facteurs humains et à la maîtrise des rendements (50 hectolitres par hectare au maximum), permettent l'obtention de vins rosés structurés, complexes et généreux, de vins blancs vifs et aromatiques, et de vins rouges de garde, aux arômes d'épices, de fruits noirs, et aux tanins soyeux.

Ces caractéristiques sont à l'origine de la notoriété de ces vins. Clients, professionnels et particuliers, français ou étrangers n'hésitent pas à venir rencontrer les producteurs dans leurs exploitations.

Les vins sont particulièrement présents dans la grande restauration parisienne, nationale, régionale, mais aussi londonienne (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), ou à Munich (Dallmayr), Genève (Le Cygne) et au Luxembourg (Le Gastronom, Clairefontaine).

L'appellation d'origine contrôlée bénéficie d'une excellente réputation et les vins sont commercialisés hors des frontières nationales en Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Grande-Bretagne, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, et exportés au Canada, aux États-Unis d'Amérique, ainsi qu'en Australie, Nouvelle-Zélande, Japon, Singapour et Suisse.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

Les parcelles de vignes plantées avant le 20 avril 1995, ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, 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.

2°- Aire de proximité immédiate

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, et l'élevage des vins peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2013 incluse sur le territoire de la commune de Tarascon dans le département des Bouches-du-Rhône.

3°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation (vins blancs)

Jusqu'à la récolte 2025 incluse, les vins blancs qui répondent aux règles d'encépagement suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, marsanne B, roussanne B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement de l'exploitation.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est souscrite le jour de la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard le 30 novembre de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion qui la transmettra à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, avant le 15 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

3. Déclaration de transaction et de retraitaison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effective, 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 minimum quinze jours avant la retraitaison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

Cette déclaration précise l'identité de l'acheteur de vin en vrac (nom/raison sociale, adresse et n° SIRET).

Tout opérateur effectue une déclaration de retraitaison auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de deux jours ouvrés après la réalisation effective de tout ou partie de la retraitaison.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement au plus tard le premier jour des opérations de conditionnement, et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin.

La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

5. 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 minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. 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 d'un mois maximum après ce repli.

7. 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, dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Elevage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés. Plan de cave.	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	Contrôle sur le terrain.
Pratiques culturales.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Irrigation.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain (dérogations, respect des périodes et pratiques)

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, contrôle des enregistrements de richesses en sucre à la récolte.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Conditionnement.	Contrôle documentaire (suivi analytique) et contrôle sur site.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (Contrôle des déclarations).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (Respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins conditionnés au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE »
homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Sorgues.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production dont les limites ont été tracées sur la carte d'état-major au 1/50 000 annexée au jugement du tribunal d'Avignon en date du 28 mars 1930 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Bourg-Saint-Andéol, Sarras, Saint-Jean-de-Muzols ;
- Département de la Drôme : Châteauneuf-sur-Isère, La Roche-de-Glun, Les Granges-Gontardes, Mercuriol, Tain-l'Hermitage, Tulette ;
- Département du Gard : Bagnols-sur-Cèze, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Connaux, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Le Pin, Lirac, Orsan, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Saze, Tavel, Tresques, Vénéjean ;
- Département du Rhône : Ampuis ;

- Département de Vaucluse : Avignon, Beaumes-de-Venise, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-de-Gadagne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès.

V. - Encépagement

Les vins rouges et blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

MODE DE PLANTATION	RÈGLES
Plantations dites « au carré »	<ul style="list-style-type: none"> - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 4 mètres carrés ; - Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds ; - L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 2 mètres.
Plantations en ligne	<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds à l'hectare ; - L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ; - L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Vignes âgées de moins de 40 ans (40 ^{ème} feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied
Vignes âgées de plus de 40 ans (41 ^{ème} feuille)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
CEPAGES	REGLES
grenache noir N, mourvèdre N, piquepoul noir N, terret noir N	Les vignes sont conduites en gobelet et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson

bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, roussanne B	Les vignes sont conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson
syrah N	Les vignes sont : a) - Soit conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson ; b) - Soit taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs

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

- Pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, les pieds sont palissés avec deux fils superposés au minimum ;
- Le fil porteur n'est pas situé à une hauteur supérieure à 0,60 mètre au-dessus du sol au moment de l'entrée en production ;
- La longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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 15 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles sont entretenues afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- a) - Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite. Les remaniements et travaux d'aménagement n'entraînant pas une modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle demeurent possibles dans le respect des conditions définies au point 5 du chapitre II du présent cahier des charges ;
- b) - L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit ; on entend par « terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée ;
- c) - Le paillage plastique est interdit.

3°- *Irrigation*

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de

la pêche maritime.

Toutefois :

- La submersion volontaire des vignes est interdite ;
- Les installations d'irrigation situées à l'intérieur des parcelles de vigne ne peuvent en aucun cas être utilisées pour l'apport, au végétal, de produits fertilisants.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

- Les raisins sont récoltés manuellement. Le recours à la machine à vendanger est interdit.
- Le tri qualitatif de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes de raisins et des baies insuffisamment mûres.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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 :

- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

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 35 hectolitres par hectare.

La 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, la 1^{ère} année suivant celle d'un greffage sur place ou la 1^{ère} année d'un surgreffage, le rendement des jeunes vignes est limité à 35 hectolitres à l'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 35 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 36 hectolitres par hectare ou de 42 hectolitres par hectare en cas d'élaboration de « râpé ». Ce rendement correspond à la production totale des

parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

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 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 ;
- 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 et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

5°- Dispositions particulières

Les grappes de raisins ou les baies issues du tri qualitatif sont :

- soit éliminées ;
- soit utilisées pour l'élaboration du « râpé », vin qui ne peut bénéficier d'aucune indication géographique. Le pourcentage minimum de « râpé » est supérieur ou égal à 2% des volumes revendiqués.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Fermentation malolactique

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

b) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement ou de la transaction en vrac :

- Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, si le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, si le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 14 % ;
- Les vins rouges présentent une acidité volatile inférieure ou égale à 18,37 milliéquivalents par litre et une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 4.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés), faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

d) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

e) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

- a) - 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 le conditionnement.

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

- b) - Les contenants pour les volumes inférieurs à 3 litres sont en verre.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un ou plusieurs lieux de stockage pour les vins conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

- a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Inscrite au sein du couloir rhodanien, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est située sur la rive gauche du Rhône, à une quinzaine de kilomètres au nord de la commune d'Avignon, à l'ouest de la plaine du Comtat venaissin.

Au cœur du bassin sédimentaire que constitue la Vallée du Rhône, la zone géographique est principalement marquée par l'assise de dépôt de molasse marine du Miocène s'appuyant, à l'ouest, sur les importantes formations de calcaires massifs de l'Urgonien, formant un plateau aux environs de cent mètres d'altitude, et par son recouvrement d'alluvions grossières du Rhône, déposées sur ce plateau à la fin du Pliocène. Ces « Terrasses du Villafranchien », emblématiques de « Châteauneuf-du-Pape » sont constituées de cailloux roulés de provenance alpine, fréquemment de forte dimension et souvent sur de fortes épaisseurs. Il en résulte des sols plus ou moins profonds, caillouteux avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre. Les molasses déposées successivement par les incursions des mers du Miocène et du Pliocène affleurent sur le secteur nord-est, mettant en évidence des sols de texture sableuse, safres, et grès roux du Comtat.

Le paysage s'inscrit ainsi sur un relief de terrasses et de pentes, sculpté par l'alternance d'épisodes d'érosion et d'épisodes d'alluvionnement. Il est dominé par la culture de la vigne.

Le climat méditerranéen est sous influence du Mistral, vent froid et sec venant du Nord, favorisant l'ensoleillement et réduisant la pluviométrie (moins de 650 millimètres par an). Ce secteur est l'un des plus secs de la vallée du Rhône, avec un fort ensoleillement d'environ 2800 heures par an, notamment pendant la période estivale, propice à la maturité des baies.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 5 communes du département du Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange et Sorgues.

- b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'origine du vignoble remonte, sans doute, au moins au XI^{ème} siècle. La culture de la vigne se développe cependant à partir du XIV^{ème} siècle, avec l'installation du Saint Siège à Avignon, et notamment sous le règne de JEAN XXII (1316 – 1334). Le domaine relève directement de l'autorité du pape. JEAN XXII y fait construire le château, sa « résidence secondaire », dont demeurent encore les vestiges. Il contribue de façon importante à l'essor du vignoble et à la renommée de ses vins.

La culture de la vigne s'étend de nouveau de façon importante au XVIII^{ème} siècle, sous l'effet du développement rapide du commerce du vin. En 1750, la correspondance de la famille TULLE de VILLEFRANCHE, propriétaire d'un vignoble, nous apprend que sa production d'une quarantaine d'hectolitres est expédiée dans toute la France, en Italie, en Allemagne, en Angleterre, et même aux Etats-Unis, grâce à un réseau de revendeurs. A la fin du XVIII^{ème} siècle, de nombreux acheteurs viennent d'Avignon, d'Orange, de Carpentras, de Lyon,... Les fûts sont expédiés des ports de Roquemaure et des Armeniers, pour la France entière.

En 1817, avec l'accord du Préfet, les producteurs décident de protéger la réputation de leur récolte et de leur vin. Le conseil municipal prend un arrêté pour que les propriétaires du lieu, ayant des vignes sur les territoires voisins, ne pratiquent pas de mélange avec des « *fruits étrangers* », ce qui tendrait à déprécier la qualité du vin et à tromper la bonne foi des marchands.

Vers 1870, Joseph DUCOS mène une recherche intense sur les cépages. Il détermine l'apport organoleptique de chacun. La liste des cépages autorisés du premier décret de l'appellation d'origine contrôlée, dont découle celle qui figure dans le cahier des charges, tant pour la production de vins rouges que de vins blancs, résulte de ses travaux.

En 1923, les producteurs créent, avec le Baron LE ROY de BOISEAUMARIE, le premier syndicat pour la défense de l'appellation d'origine contrôlée. Ils demandent et obtiennent par le jugement du tribunal d'Avignon du 28 juin 1929 une réglementation protectrice représentant le fondement essentiel de l'appellation d'origine contrôlée (délimitation de l'aire, liste des cépages autorisés, titre alcoométrique volumique minimum, tri des raisins...), et de son premier décret de reconnaissance du 15 mai 1936. A la même époque, ces exigences nouvelles sont reprises dans la réglementation nationale instituant le régime des appellations d'origine contrôlées, donnant ainsi le premier exemple d'une discipline et d'une politique adoptées par la suite par les autres régions françaises.

En 2010, la superficie du vignoble s'étend sur 3200 hectares environ, cultivés par 320 exploitations. La production moyenne est d'environ 100000 hectolitres, dont 95 % de vins rouges.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » sont des vins tranquilles et secs. Les raisins issus d'une liste de dix-huit cépages, souvent complantés au sein d'une même parcelle, permettent d'élaborer des vins blancs et des vins rouges.

Le cépage grenache N est le cépage dominant sur le vignoble.

Les vins rouges, particulièrement aptes à la garde, sont puissants et structurés, avec une grande complexité et une longue persistance aromatique.

Les vins blancs, principalement élaborés à partir des cépages grenache B, clairette B et roussanne B, sont amples, très expressifs, avec une bonne fraîcheur aromatique.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins retient les parcelles présentant des sols avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre des fameuses terrasses villafranchiennes, et des sols à texture sableuse et gréseuse.

L'interaction entre le climat méditerranéen, chaud et sec en été, et ces sols caillouteux est à l'origine du phénomène de restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les galets roulés (« *caïau frejaü* »), favorisant ainsi la maturité complète et la concentration des baies.

De plus, le climat sec, renforcé par l'action du Mistral, limite le développement des maladies cryptogamiques et favorise le bon état sanitaire de la vendange.

Dans ces situations, les usages vigneron ont conduit à une maîtrise de la production traduite par des rendements faibles (35 hectolitres par hectare), tout en respectant l'intégrité du potentiel de la matière première, notamment par l'interdiction de submersion, par l'obligation de récolte manuelle et de tri de la vendange et en privilégiant la concentration et la maturité.

Ce savoir-faire dans la conduite du vignoble va de pair avec le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, à maîtriser les sols et sous-sols variés et l'assemblage de cépages, dans l'objectif de vinifications longues, aptes à révéler toute la richesse, la structure et l'aptitude au vieillissement des vins, rouges, puissants et concentrés, et blancs, riches et complexes.

Forts et fiers de cette histoire, les producteurs veillent au maintien de l'identité de leurs vins et, à travers elle, au maintien de leur propre identité, de leur patrimoine.

La vente hors des frontières du territoire national et l'exportation, toujours en conquête de nouveaux pays, témoigne de cette volonté des producteurs et représente la majeure partie de la production. La vente en bouteille est très largement majoritaire.

XI. – Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les dispositions relatives à la densité de plantation sont applicables pour les plantations réalisées après le 2 octobre 1992.

2°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique est applicable pour les plantations réalisées après le 31 juillet 2009.

Les paillages plastiques existants sont retirés des parcelles avant le 31 décembre 2014.

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 « Châteauneuf-du-Pape » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac, de mise à la consommation ou de conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ainsi que d'une copie de la liste des parcelles présentant un taux de pieds de vigne morts ou manquants supérieur à 15 %.

2. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Pour les vins non conditionnés, une déclaration de transaction, ou une déclaration de mise à la consommation, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin faisant l'objet d'une transaction en vrac est destiné à être expédié hors du territoire national.

3. Déclaration préalable de conditionnement

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date prévue du conditionnement.

4. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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

6. Déclaration préalable de non-vinification des raisins issus du tri qualitatif. Râpé

Tout opérateur faisant le choix de ne pas vinifier les raisins issus du tri qualitatif de la vendange en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation au plus tard sept jours avant le début des vendanges sur son exploitation. Une distinction par couleur est possible.

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

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation)	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Règles de taille, palissage	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Autocontrôles et mise en place et diffusion, par l'organisme de défense et de gestion, d'un référentiel représentatif des différentes zones de l'appellation d'origine contrôlée
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain - Cohérence de la déclaration de récolte
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...)
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et 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 non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« GROS PLANT DU PAYS NANTAIS »
homologué par le décret n°2011-1568 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 26 novembre 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottreau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Philbert-de-Grandieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Vue ;

- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Landemont, Liré, Le Marillais, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières, La Varenne ;

- Département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Pour les communes suivantes, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 21 mai 1996 et 25 mai 2000 :

- Département de la Loire-Atlantique : Le Bignon, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Geneston, Gétigné, Legé, La Limouzinière, Montbert, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Touvois, Vieilleville ;

- Département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

b) - Pour les communes suivantes, les vins sont issus exclusivement de parcelles de vigne ayant fait l'objet d'une procédure d'identification :

- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Cheix-en-Retz, Chéméré, Clisson, Fresnay-en-Retz, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottreau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Pornic, La Regrippière, Rouans, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Même-le-Tenu, Thouaré-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vue ;

- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Landemont, Liré, Le Marillais, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières, La Varenne ;

- Département de la Vendée : Saint-Etienne-du-Bois.

L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 10 février 1993, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} février de l'année de la récolte.

La liste des nouvelles parcelles de vigne identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.

Les listes des critères et des parcelles de vigne identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Arthon-en-Retz, Boussay, La Boissière-du-Doré, Couffé, Ligné, La Marne, Mésanger, Paulx, Rezé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Varades ;

- Département de Maine-et-Loire : La Boissière-sur-Evre, Le Fuilet, Gesté, Le Puiset-Doré ;

- Département de la Vendée : Saint-Hilaire-de-Loulay.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : folle blanche B ;
- cépages accessoires : colombard B, montils B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. La proportion du cépage colombard B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, est supérieur ou égal à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied :

- soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail) ;
- soit en taille Guyot simple.

La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.

Au stade nouaison, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes taillées en Guyot simple, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol ;

- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol ;

- La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

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. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCCOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais »	144	9 %
Mention « sur lie »	153	9,5 %

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 70 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 75 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 2^{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 1^{ère} 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 qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces 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

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement à l'exploitation.

b) - Normes analytiques

Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou prêt à être conditionné présente :

- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11 %.

d) - Matériel interdit

Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au 1° du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

f) - Entretien du chai et du matériel

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 susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » :

- sont élevés sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - 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 ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

b) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur

lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 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 circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année 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 présente un relief ciselé par les cours d'eau qui forment un réseau dense au sud et à l'est de la ville de Nantes. L'alternance des coteaux viticoles et des vallées dédiées à l'élevage modèle le paysage du Pays nantais, qui s'étend des contreforts des Mauges à l'est jusqu'au littoral de l'océan Atlantique à l'ouest, des rives de la Loire au nord jusqu'aux plaines vendéennes au sud. Le vignoble est implanté préférentiellement sur les buttes et les coteaux situés autour du lac de Grandlieu et de ses affluents, ainsi que sur les versants du marais de Goulaine et de la vallée de la Loire. Cette zone géographique constitue l'extension la plus occidentale du grand vignoble du Val de Loire et englobe 92 communes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de la Vendée.

La zone géographique repose sur un socle géologique ancien et complexe, où se trouvent entremêlées des formations plutoniques (granites, gabbros) et des roches métamorphiques (gneiss, micaschiste, amphibolite, éclogite), parfois recouvertes de sédiments sablo-graveleux d'âge tertiaire. Ces différentes roches, lorsqu'elles se trouvent en situation érosive, sont souvent à l'origine de sols acides, riches en éléments grossiers (sables, cailloux, graviers), sains et aérés, naturellement bien drainés, peu fertiles et dotés d'une réserve en eau modérée. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux les plus pentus dotés de sols sableux peu profonds.

Le climat du Pays nantais est lié à l'influence océanique, dont la pénétration est largement facilitée par l'estuaire de la Loire. Il est caractérisé par la faible variation des températures au cours de l'année. Les hivers sont particulièrement doux, ce qui favorise un réchauffement précoce des sols au printemps. L'été, les températures restent fraîches grâce aux brises marines, réduisant la fréquence et l'intensité des épisodes caniculaires. Les pluies sont relativement bien réparties tout au long de l'année, avec cependant un déficit de précipitations marqué en été. L'ensoleillement est élevé pour cette latitude.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Héritier d'une tradition viticole très ancienne, le vignoble nantais est l'un des plus grands de France au Moyen-Âge. Il s'oriente vers des activités de distillation à partir du XVI^{ème} siècle, sous l'impulsion du négoce hollandais. Le cépage charentais folle blanche B, réputé pour la finesse des eaux-de-vie qui en

sont issues, s'étend alors et supplante les cépages autochtones. Dans les conditions naturelles du Pays nantais, ce cépage révèle son aptitude à la production de vins blancs.

Le nom de « *Gros Plant* » apparaît pour la première fois sur un écrit, daté de 1732, pour désigner ces vins, qui connaissent un grand succès dans l'Ouest de la France. Au milieu du XIX^{ème} siècle, alors que les activités de distillation du Pays nantais déclinent, le vignoble du « *Gros Plant* » couvre encore 20000 hectares.

Après la crise phylloxérique, les cépages montils B et colombard B, autres cépages d'origine charentaise, sont plantés, dans de moindres proportions, aux côtés du cépage folle blanche B. Pour maîtriser la vigueur des plants naturellement fertiles, les producteurs adoptent des règles rigoureuses : densité de plantation élevée, taille courte des vignes, limitation stricte du nombre de rameaux fructifères. Ils sélectionnent les parcelles destinées à cette production pour leur aptitude à la précocité, leur réserve en eau faible et leur fertilité moindre.

Avec la baisse des rendements, la qualité des vins progresse. Grâce aux actions de promotion menées par la confrérie bachique des Brevins, créée en 1948, et aux efforts du premier Syndicat de défense, constitué en 1951, le « *Gros Plant du Pays nantais* » est reconnu en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par jugement le 26 février 1954. Les vins acquièrent alors une notoriété à l'échelle nationale.

Dans la perspective de produire des vins plus riches et plus complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies pour fêter les événements familiaux du printemps suivant.

Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà, les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.

La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977 et se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée s'étend sur près de 1500 hectares, exploités par 600 producteurs, pour une production annuelle d'environ 100000 hectolitres, dont plus d'un tiers bénéficie de la mention « sur lie ».

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « *Gros Plant du Pays nantais* » sont blancs et tranquilles. Ils présentent une robe jaune très pâle, parfois teintée de reflets verts dans leur jeunesse. Leur équilibre gustatif est acidulé, dominé globalement par la fraîcheur et la légèreté. Au nez, ils développent des arômes subtils à dominante fruitée ou florale, fréquemment accompagnés d'une senteur iodée.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

3°- Interactions causales

L'implantation en région nantaise des cépages qui forgent l'originalité des vins de l'appellation d'origine contrôlée relève à la fois, de la situation géographique et de l'histoire de Nantes. Située à la confluence de la Loire et de l'océan Atlantique, cette grande ville portuaire a développé très tôt un commerce actif du vin à destination des centres urbains du nord de l'Europe. Cette place commerciale de première importance a attiré de nombreux négociants, parmi lesquels un fort contingent hollandais qui a contribué de façon décisive à l'expansion du cépage folle blanche B dans la zone géographique, précédant l'implantation des deux autres cépages, montils B et colombar B, dont le comportement agronomique est très proche.

Dans la région nantaise, les conditions pédoclimatiques ont permis d'élaborer avec ces cépages des vins blancs équilibrés aux arômes subtils. Les sols grossiers acides de la zone géographique, développés sur des granites, gneiss, micaschistes ou dépôts sablo-graveleux, en interaction avec la douceur hivernale du climat nantais, favorisent en effet un démarrage précoce du cycle végétatif des vignes et l'obtention de maturités abouties des raisins. La situation septentrionale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée et son exposition aux influences océaniques garantissent la fraîcheur des températures estivales, permettant de préserver les précurseurs d'arômes délicats présents dans les baies des raisins.

Pour adapter les cépages retenus au contexte naturel du Pays nantais, les opérateurs de la zone géographique ont pu s'appuyer sur un savoir-faire viticole bien ancré, hérité d'une tradition pluriséculaire du commerce de vins fins. Les choix techniques opérés, tant dans la sélection des parcelles avant plantation que dans la maîtrise de la vigueur des vignes, permettent d'exploiter au mieux les sols peu fertiles et l'ensoleillement généreux de la zone géographique pour obtenir des vendanges mûres et saines.

La méthode nantaise d'élevage des vins sur leurs lies fines de vinification, sans aucun soutirage, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation de s'exprimer dans les vins. La douceur hivernale du climat favorise les échanges avec les lies, si bien que les vins gagnent en richesse. Cet élevage confère aux vins bénéficiant de la mention « sur lie » leur caractère plus rond, leurs arômes fruités ou floraux fins et subtils, ainsi qu'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé en fin de fermentation.

Pour conserver le bénéfice de cet élevage et éviter toute oxydation, les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier lors du conditionnement des vins, en procédant à un tirage en bouteille directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Vin ligérien « *le plus proche de l'océan* », puisque la zone géographique s'étend jusqu'à la station balnéaire de Pornic dans la baie de Bourgneuf-en-Retz, le « Gros Plant du Pays nantais » procure une sensation acidulée en bouche et exprime généralement des arômes iodés qui s'accordent parfaitement avec les crustacés et les huîtres. Les producteurs n'ont cessé de faire valoir cette association identitaire entre les vins et la gastronomie locale, obtenant, dès 1954, la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Aujourd'hui encore, la localisation littorale du vignoble, entre Bretagne et Vendée, est un atout sur le plan commercial, car la fréquentation touristique estivale contribue pour beaucoup à sa notoriété et renforce l'image d'un vin compagnon idéal des produits de la mer.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale et leur superficie, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Encépagement

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, d'une proportion minimale de 70 % de cépage folle blanche B dans l'encépagement de l'exploitation, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve qu'à compter de la récolte 2020 incluse cette proportion soit supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare et un écartement entre les rangs compris entre 1,50 mètre et 2 mètres, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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 « Gros Plant du Pays nantais » 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

a) - Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie » ;
- le volume de vin revendiqué ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.

Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2. Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un vin non conditionné, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction ou la première mise en marché à destination du consommateur du vin.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

3. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de conditionnement.

4. 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 le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registres viticoles

a) - Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1^{er} juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

b) - Tout opérateur concerné par une (ou des) mesure(s) transitoire(s) tient à jour un registre indiquant, pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale de la parcelle,
- la (ou les) mesure(s) transitoire(s) visée(s).

2. Registres de chai

a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;

- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la richesse en sucre du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

Les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de bourgeons, de rameaux fructifères, de grappes, examen visuel)
B2 - Récolte et maturité du raisin	Contrôle documentaire (registres de chai)

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site (examen visuel)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MUSCADET »
homologué par le décret n°2011-1569 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet », initialement reconnue par le décret du 23 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleurs et types de produits

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet », complétée ou non par les mentions « sur lie », « primeur » ou « nouveau », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Legé, Ligné, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vallet, Varades, Vertou, Vieilleville ;

- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Tillières, La Varenne ;

- Département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

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 des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1994, des 25 et 26 mai 2000 et 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 approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Arthon-en-Retz, La Bernerie-en-Retz, Boussay, La Chapelle-Saint-Sauveur, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Machecoul, La Marne, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Paulx, Pornic, Rouans, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Vue ;
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiet-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont ;
- Département de la Vendée : Montaigu, Saint-Etienne-du-Bois.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied : - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ; - soit en taille Guyot simple ou double. La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs maximum défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes taillées en Guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol ;
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol ;
- La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	11500
Mention « sur lie »	10000

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

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. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RICHESSSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	153
Mention « sur lie »	161

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	9,5 %
Mention « sur lie »	10 %

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- *Rendement et rendement butoir*

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	65	78
Mention « sur lie »	55	66

2°- *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 2^{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 1^{ère} 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 qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces 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) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE TOTALE (milliéquivalents par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet »	5	Comprise entre 61 et 112 pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 3 grammes par litre et 5 grammes par litre	10
Mention « sur lie »	3		10

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au 1° du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

e) - Entretien du chai et du matériel

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 susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » :

- sont élevés sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

- a) - 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 ;
 - l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

- b) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 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 circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte ;

- Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 38^{ème} jour précédant le 3^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année 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 présente un paysage façonné par l'alternance de vignes sur les coteaux et les buttes et de prairies bocagères dans les vallées, souligné dans les plus beaux sites par la présence d'anciens moulins ou de « *folies nantaises* » (maisons de villégiature construites au XVIII^{ème} siècle par l'aristocratie ou la bourgeoisie en périphérie de Nantes).

Les parcelles de vigne sont implantées essentiellement sur les versants formés par la Loire, la Sèvre et la Maine, le marais de Goulaine, le lac de Grandlieu et leurs affluents, au sud et à l'est de la ville de Nantes. Proche des côtes de l'océan Atlantique, la zone géographique se rattache à la fois à la Bretagne par son histoire et au Val de Loire par sa situation géographique et s'étend sur 81 communes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de la Vendée.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique caractérisé par la faible variation annuelle des températures, du fait de la proximité d'importantes masses d'eau (océan, estuaire de la Loire, lac de Grandlieu, marais de Goulaine). Les températures hivernales sont particulièrement douces et les étés restent frais, avec une ventilation assurée par les brises maritimes. Les précipitations sont légèrement déficitaires pendant la période de végétation de la vigne, d'où un ensoleillement important pour cette latitude, quoique les grandes marées de l'automne s'accompagnent parfois de fortes averses.

La zone géographique présente une géologie complexe. Au Précambrien et à l'ère Primaire, des orogénèses ont conduit à la mise en place de roches plutoniques (granites, gabbros) et de roches métamorphiques (gneiss, micaschistes, éclogites, amphibolites). Ce socle est recouvert localement par des sédiments tertiaires (argiles, sables à galets). Les limons éoliens qui se sont déposés sur la région à l'ère Quaternaire ont généralement été décapés par l'érosion.

Malgré cette diversité géologique, les sols qui se développent sur ces formations sont le plus souvent bruns sains, sableux et riches en cailloux. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts, essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols filtrants, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement, d'une capacité de rétention en eau limitée et d'une fertilité chimique modérée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » est l'héritier d'une tradition viticole qui remonte aux premiers siècles de notre ère. Port océanique à l'embouchure de la Loire, Nantes s'affirme très tôt comme un important carrefour pour l'expédition de vins vers les îles britanniques et l'Europe du nord. Divers écrits attestent de la réputation naissante des vins au Moyen-Âge.

Progressivement, surtout sous l'impulsion du négoce hollandais, le vignoble nantais se spécialise dans la production de vins blancs et d'eaux-de-vie. Les plantations de vignes sont alors encouragées par la fiscalité, les vins de Bretagne étant moitié moins taxés que ceux provenant de l'amont de la Loire.

L'identité du vignoble se forge véritablement avec le développement du cépage melon B. Les premières traces écrites de plantations de ce « *plant bourguignon* » sous le nom « *Muscadet* » apparaissent au milieu du XVII^{ème} siècle. Après l'hiver rigoureux de 1709, qui a détruit en grande partie le vignoble nantais, le cépage melon B, plus résistant aux gelées, est replanté préférentiellement dans les meilleures situations de la région. Les guerres contre-révolutionnaires de 1793, aux cours desquelles le vignoble est ravagé, puis la crise phylloxérique à partir de 1884, ne font que retarder son avènement.

La reconstitution du vignoble par greffage est l'occasion d'adapter les usages culturels traditionnels à de nouvelles techniques (plantations en lignes, taille Guyot). Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié : adoption du seul cépage melon B, maintien d'une densité de plantation élevée, maîtrise de la charge des vignes et limitation de leur rendement, récolte des raisins à pleine maturité.

Après une réglementation par voie judiciaire au cours des années 1920, ces pratiques sont consacrées par la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées « Muscadet Sèvre et Maine » et « Muscadet Coteaux de la Loire », en 1936, puis « Muscadet » et 1937.

Dans la perspective de produire des vins plus riches et plus complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies pour fêter les événements familiaux du printemps suivant.

Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà, les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.

La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977 et se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » couvre un peu plus de 11300 hectares, exploités par environ 840 producteurs. Les vinifications sont principalement l'œuvre de

caves particulières, les vendangeoirs du négoce totalisant environ 25 % de la production et la coopération presque 10 %.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » sont blancs et tranquilles. Ils présentent des arômes délicats, le plus souvent dans une série fruitée ou florale, et un équilibre gustatif dominé globalement par la fraîcheur.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

3°- Interactions causales

« *Si le sol de la Loire-Inférieure est excellent, son climat est merveilleux* » écrit Jules GUYOT dans son « *Etude des vignobles de France* » (Tome II, Paris, 1876). En effet, la zone géographique bénéficie de la conjonction entre des sols propices à la viticulture et un climat qui favorise l'expression aromatique des cépages blancs. Ainsi, la texture grossière des sols assure un démarrage précoce du cycle de la vigne et limite sa vigueur. La douceur des hivers accentue cette précocité, l'ensoleillement estival et les vents marins protégeant la végétation des atteintes sanitaires. Les sols de la zone géographique assurent par ailleurs une alimentation hydrique modérée et régulière à la vigne, gage d'une bonne maturité, grâce à leur réserve en eau réduite et à leur fracturation qui permet un enracinement des plants en profondeur. Enfin, la modération des températures estivales est idéale pour préserver la fraîcheur et les arômes délicats qui s'expriment dans les vins issus du cépage melon B.

Héritiers d'une histoire viticole ancienne, les producteurs de la zone géographique privilégient depuis plus de trois siècles la culture de ce cépage unique et rare sur les meilleurs coteaux. Ils ont optimisé les pratiques viticoles pour assurer la récolte de raisins sains et mûrs, avec un dosage subtil de l'équilibre richesse/acidité qui se retrouve dans les vins.

Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont souvent élevés sur leurs lies fines de vinification, sans aucun soutirage, ce qui permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation de s'exprimer dans les vins. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche dès le printemps suivant.

Conditionnés en bouteille au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » gagnent en complexité, tout en conservant leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour conserver le bénéfice de cet élevage et éviter toute oxydation, les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier lors du conditionnement des vins, en procédant à un tirage en bouteille directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » sont devenus incontournables dès le milieu du XX^{ème} siècle en France, où leur notoriété spontanée et leur taux de pénétration du marché les placent actuellement en seconde position des vins blancs. Au cours des années 1980, l'exportation s'est développée à nouveau, jusqu'à représenter près de 40% des volumes commercialisés. Le tourisme joue un rôle important dans ce succès grâce à la proximité du littoral et à l'association des

vins avec les fruits de mer et les poissons. Par sa superficie en production, ce vignoble est, en 2010, l'un des plus grands vignobles de vin blanc du monde planté avec un seul cépage.

XI. – Mesures transitoires

Les parcelles plantées en vigne à la date du 19 mai 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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 « Muscadet » 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

a) - Les dimensions des caractères des mentions « sur lie », « primeur » ou « nouveau » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant des mentions « sur lie », « primeur » ou « nouveau » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Pour bénéficier de la mention « sur lie », chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à cette production, avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- pour chaque parcelle affectée, la référence cadastrale et la superficie en production.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse du demandeur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie », « primeur » ou « nouveau »,
- le volume de vin revendiqué,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.

Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, et au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

3. Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction ou la première mise en marché à destination du consommateur du vin.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de conditionnement.

5. 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 le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registre viticole

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1^{er} juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

2. Registres de chai

a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot ;

- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la richesse en sucre et l'acidité du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

Les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

Les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de rameaux fructifères, comptage du nombre de grappes, examen visuel)
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site

B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« SAINT-BRIS »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris », initialement reconnue par le décret du 10 janvier 2003, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Yonne : Chitry, Irancy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux et Vincelottes.

2^o- 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 des séances du comité national compétent des 13 et 14 février 2002.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Augy, Auxerre, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béro, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champs-sur-Yonne, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Pasilly, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Serrigny, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Viviers et Yrouerre.

V. - Encépagement

1^o- Encépagement

Les vins sont issus des cépages sauvignon blanc B et sauvignon gris G.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par hectare avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- Les vins proviennent des vignes taillées en taille Guyot simple ;
- Chaque pied porte une seule baguette taillée à 8 yeux francs au maximum, et au plus 2 coursons permettant d'alterner d'une année sur l'autre la position de la baguette ;
- Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 10, par pied, et à 75000 par hectare ;
- Les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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 qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage), et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

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 ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

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 161 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

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 68 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 70 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

- 3 grammes par litre ;

- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H₂SO₄).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,80 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

e) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;

- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

f) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte ;

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 22°C.

2°- 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 ;

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} janvier 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 occupe les flancs d'une petite vallée sèche située en rive droite de l'Yonne, au cœur du vignoble auxerrois, à 10 kilomètres en amont de la ville d'Auxerre (Département de l'Yonne).

Le vignoble auxerrois s'insère dans une grande structure géomorphologique du Bassin Parisien, la cuesta de la « *Côte des Bars* », relief formé d'un plateau de calcaire dur (Calcaire du Barrois). Ce relief surplombe en corniche un long versant concave au sous-sol constitué de marnes (calcaires argileux) compactes et imperméables, les « *Marnes à Exogyra virgula* ». Celles-ci sont le plus souvent masquées par un manteau de colluvions mêlant matériaux fins et éléments calcaires plus grossiers.

Le relief est généralement assez complexe, formé d'une multitude de petits vallons découpant de nombreux versants aux orientations variées.

Le vignoble est principalement installé sur le talus marneux, aux sols très calcaires, argileux mais bien drainés, et occupe aussi localement la bordure du plateau aux sols superficiels et très caillouteux.

Ce vignoble bénéficie d'un climat océanique frais. Les précipitations sont régulièrement réparties dans l'année et modérées, avec une moyenne annuelle relevée à Auxerre de 650 millimètres, mais les températures, fraîches, avec une moyenne annuelle de 10,8°C, sont assez contrastées, entre les saisons, et les risques de gel sont bien réels au printemps.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins s'étagent entre 150 mètres et 300 mètres d'altitude et sont implantées dans des situations particulières :

- sur les plateaux formant le revers de la « *Côte des Bars* », à une altitude d'environ 300 mètres et peu abrités des vents ;
- sur les versants marneux regardant de l'ouest/nord-ouest, vers le nord.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont présents à « Saint-Bris » dès le milieu du XIX^{ème} siècle.

Ils cohabitent avec les cépages traditionnels bourguignons (pinot noir N, chardonnay B, aligoté B, ...) le plus souvent en complantation au sein d'une même parcelle.

Particularité du secteur de « Saint-Bris », ils sont dénommés « blanc fumé », nom originaire des proches vignobles de « Sancerre » et « Pouilly-sur-Loire », en Vallée de la Loire.

Bien que les cépages sauvignon B et sauvignon gris G ne soient pas autorisés pour la production de vins susceptibles de bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée en Bourgogne (décrets du 31 juillet 1936), les producteurs de la région de « Saint-Bris » se sont organisés pour les préserver comme une composante de leur vignoble, en les vinifiant à part et en leur dédiant des parcelles choisies précisément. Un syndicat de défense est créé en 1962.

L'originalité des vins issus de ces parcelles a été, tour à tour, reconnue en appellation d'origine simple « Sauvignon de Saint-Bris », puis en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Sauvignon de Saint-Bris », en 1974, et enfin en appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris », le 10 janvier 2003.

Le vignoble compte, en 2009, 123 hectares en production. Les vignes sont cultivées selon les usages viticoles de l'« Auxerrois » avec une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par l'hectare, et une taille en Guyot.

2°- Information sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le vin est généralement frais, acidulé, aux arômes fruités (souvent agrumes et bourgeons de cassis), associés le plus fréquemment à des notes végétales discrètes (asperge, sureau), et marqué par une belle minéralité. Ce caractère repose sur la préservation d'une certaine acidité, dans le but d'affirmer, dans sa jeunesse, la vivacité et la fraîcheur. Après quelques années, il est apprécié pour sa complexité minérale.

3°- Interactions causales

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris », produite à partir des cépages sauvignon B et sauvignon gris G, apparaît en Bourgogne comme une originalité.

Présents au XIX^{ème} siècle et début du XX^{ème} siècle dans « l'Auxerrois », ces cépages n'ont persisté après la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées bourguignonnes que sur les coteaux environnant le village de Saint-Bris. Les producteurs, forts de leur expérience, ont rapidement individualisé un produit à forte originalité dont les caractéristiques le distinguent des autres vins.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont délimitées principalement sur la commune de Saint-Bris, et sur quelques secteurs des 4 communes limitrophes. Sont privilégiés les versants exposés vers le nord et l'ouest, sur substratum marneux et les bordures des plateaux calcaires situés plus en altitude.

Ces situations affirment, dans des vins à apprécier dans leur jeunesse, un caractère de fraîcheur et une complexité minérale.

Ainsi, les producteurs de cette région ont su préserver un produit original à forte identité. Reconnu et apprécié localement, sa notoriété s'étend proportionnellement à sa production.

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Bris » se révèle comme une production identitaire, très localisée, unique en Bourgogne et emblématique au sein de la région auxerroise, combinant traditions et savoir-faire bourguignons aux influences des régions viticoles voisines.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Saint-Bris » 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

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 au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré imprimé en 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.

c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D.645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

6. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à

l'exclusion des travaux de défouage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « TAVEL »
homologué par le décret n°2011-1571 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Tavel », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Tavel » est réservée aux vins tranquilles rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des deux communes suivantes du département du Gard : Roquemaure et Tavel.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur le territoire administratif de la commune de Tavel, à l'exclusion des quartiers dits « Le Plan », « Les Prés » et les « Garouyas », conformément au plan enregistré à Nîmes, le 16 novembre 1928, sous le numéro 1327, vol. 690-2, et sur les parcelles suivantes de la commune de Roquemaure constituant le domaine de Manissy, section K, n°s 310 à 317, 319 à 321, 323 à 325 et 326 à 337.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département du Gard : Les Angles, Argilliers, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Collias, Connaux, Fournès, Gaujac, Laudun, Lirac, Montfaucon, Orsan, Le Pin, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;

- Département du Vaucluse : Bédarrides, Caderousse, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Piolenc, Sorgues, Vedène, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N ;
- cépages accessoires : calitor N, carignan blanc B, carignan N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- a) - La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, grenache blanc B et grenache gris G est supérieure à 30% et inférieure à 60 % de l'encépagement ;
 - La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
 - La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- b) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée.

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 à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 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.
DISPOSITION PARTICULIERE
Les vignes conduites en gobelet traditionnel présentent une densité minimale à la plantation de 3500 pieds à l'hectare.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte :

- pour la conduite en gobelet, avec des coursons portant un maximum de 2 yeux francs ;
- pour la conduite cordon de Royat, avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.

La période d'établissement du cordon de Royat, lors d'un changement de mode de conduite, est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double est autorisée, avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou deux coursons à 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'au fil d'attache des bras de charpente.
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,4 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.

- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

- Les cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, conduits en cordon de Royat, sont obligatoirement palissés en « palissage plan relevé » avec un fil porteur et au moins un niveau de fil supplémentaire.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

- Lors d'un changement de mode de conduite, pour les deux campagnes durant lesquelles la parcelle de vigne est taillée en Guyot double, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le paillage plastique est interdit ;

- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit ; on entend par « terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée ;

- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle ou zone cadastrée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage...) est interdite ;

- Un couvert végétal des tournières est obligatoire au-delà de 2 mètres du premier pied ou élément de palissage ; la maîtrise de ce couvert végétal est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;

- Sur au moins 60% de la superficie comprise entre deux rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal semé ou spontané est présent. Dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

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 transport de la vendange

- Le contenu des bennes de transport de vendange est limité à 5000 kilogrammes.

- Lorsque le contenu est compris entre 3000 kilogrammes et 5000 kilogrammes, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture rigide et étanche et un inertage gazeux vis-à-vis de l'oxygène est obligatoire;
- Le transport de la vendange de la parcelle au chai de vinification est obligatoire chaque demi-journée ;
- Lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture rigide et étanche et un inertage gazeux vis-à-vis de l'oxygène est obligatoire ;
- Les bennes de transport de vendange sont en inox ou recouvertes d'une peinture alimentaire.

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 :

- 189 grammes par litre de moût pour les cépages mourvèdre N et syrah N ;
- 198 grammes par litre pour les autres cépages noirs ;
- 187 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

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 46 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 50 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 52 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

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 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 ;
- 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, 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

Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel le cépage grenache N est obligatoirement présent.

b) - Normes analytiques

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent :

- une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- une acidité volatile inférieure ou égale à 17,34 milliéquivalents par litre ;
- une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;
- une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) comprise entre 0,50 et 3.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Matériel pour l'élaboration des vins

Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

f) - Entretien global du chai et du matériel

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation

Le chai est équipé d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation.

2°- 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.

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

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Tavel », « Cru des Côtes du Rhône », est située dans le couloir rhodanien à 15 kilomètres au nord/ouest de la commune d'Avignon. Elle est localisée essentiellement sur la commune de Tavel et sur une partie réduite de la commune de Roquemaure, toutes deux dans le département du Gard, au cœur de la « Côte du Rhône » gardoise.

Le vignoble est périodiquement balayé par le Mistral, vent du nord, froid et sec, parfois très violent. Les étés sont chauds et secs. L'ensoleillement est important. La pluviométrie moyenne annuelle est de 700 millimètres, très faible en période de maturité des raisins.

La zone géographique réunit quatre grands types de sols qui ont en commun d'être filtrants.

La combe argilo-calcaire, située à l'ouest du village, est orientée ouest/est. Elle présente la forme majestueuse d'un vaste théâtre antique dont les gradins sont colonisés par le vignoble. Elle est délimitée, respectivement au nord et au sud, par les deux anticlinaux d'un massif calcaire urgonien dont elle occupe le synclinal, lequel a été travaillé par une érosion anté-Oligocène. Au Pliocène, le synclinal a été comblé par des accumulations de marnes et d'argiles. Ainsi, la combe est caractérisée par la présence de couches plus ou moins profondes de « *terra rossa* » mises en culture, et d'affleurements de roche-mère calcaire difficilement exploitables. La présence de lauzes de couleur blanche, en superficie, protège les sols des effets du soleil, dans la mesure où elles ont des propriétés réfléchissantes.

La haute terrasse à galet du plateau de Vallongue est située au nord-est du village à une altitude de 120 mètres environ. Elle forme un long plateau horizontal couvert d'une grande quantité de galets grossiers. Au sud, elle est interrompue par d'étroits vallons. Le vignoble est planté dans un sens nord/sud. La pédogenèse de la terrasse a commencé il y a environ un million d'années. Elle se caractérise par un lessivage et une accumulation argileuse qui donnent un sol fersialitique rouge, tandis que la décarbonatation des couches supérieures a favorisé les phénomènes de cimentation dans les horizons inférieurs, les poudingues. L'horizon rouge ne dépasse guère un mètre, pour laisser place à des sables calcaires à très forte proportion de graviers qui se raccordent insensiblement, un ou deux mètres plus bas, à la formation géologique initiale de la terrasse qui n'a pas été affectée par la pédogenèse. Cette dernière, peu épaisse, se distingue mal de la couche pliocène sous-jacente.

Les versants et les vallons sableux sont, en majorité, situés en contrebas de la haute terrasse. Ils sont probablement les plus anciens sols exploités. Pauvres, mais aisés à exploiter, ils sont en effet réservés à la viticulture, bien avant l'essor du XVIII^{ème} siècle. Ils sont couverts de sables pliocènes et l'épandage de galets y est plutôt faible.

Les « *terres blanches* » issues de colluvions récentes sont localisées au sud-est du village, aux altitudes les plus faibles, déclinant de 86 mètres à 63 mètres environ. Leurs qualités culturales ne sont pas négligées car elles sont naturellement bien drainées.

b) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La plus ancienne trace de civilisation que l'on connaisse à « Tavel » est avérée par la découverte, en 1973, d'un « ensemble thermal gallo-romain ». Par ailleurs, Jean REBOUL ne manque de souligner l'originalité de la situation géographique de la « *Villa de Tavellis* », datée de l'époque gallo-romaine et située à proximité des voies de circulation antiques. Il mentionne également les nombreux débris de vases en terre « *décorés de grappes de raisin* », découvertes en 1960, au lieu-dit des « *Roquautes* » dans des tombes du I^{er} siècle de notre ère. Le document le plus ancien mentionnant « *les vignes de Tavel* » date de 897. Il a pour objet un échange de biens entre l'évêque et le vicomte de Béziers.

Un autre fait important est l'acte de pariage, de 1292, qui place la communauté villageoise de Tavel sous l'autorité du Seigneur Abbé du monastère bénédictin de Villeneuve-lès-Avignon.

Par ailleurs, l'installation de la cour pontificale à Avignon au XIV^{ème} siècle a pour effet de favoriser la production et le commerce du vin de « Tavel ».

Dès la fin du XVII^{ème} et le début du XVIII^{ème} siècle, le « *compoix* » de Tavel de l'année 1636, ainsi que le registre des délibérations de la communauté villageoise, ou encore les rôles de la capitation,

attestent de la spécialisation de « Tavel » dans une économie vinicole de qualité à haute valeur ajoutée. Par exemple, une délibération consulaire, du 8 avril 1716, mentionne la « *réputation de qualité du vin du cru* » au point de disposer des mesures ayant pour objet de lutter contre des fraudes avérées.

Une délibération, du 14 janvier 1731, note l'extension du vignoble et la prospérité du village. Une autre délibération de 1734 rappelle l'ordonnance de l'Intendant réglementant les plantations nouvelles, sous peine d'amende, motivée par la volonté de protéger les cultures vivrières remplacées progressivement par la vigne.

Enfin, un extrait du cahier des délibérations de la commune de Tavel, daté du 23 août 1754, atteste de l'existence d'un « *ban des vendanges* » dont l'objet est de garantir la « *qualité des vins* » par le fait « *de ne cueillir les raisins et faire la vendange qu'à la véritable maturité* ».

Durant le prospère XIX^{ème} siècle, la notoriété des vins de « Tavel » ne cesse de croître. La croissance est cependant brisée par les destructions dues au phylloxéra. En effet, l'économie est tant spécialisée, dans un vignoble à haute valeur ajoutée, que les conséquences de la crise sont tragiques. Ainsi, à la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble est réduit à une peau de chagrin et la population diminuée de 75% environ.

Toutefois, dès le début du XX^{ème} siècle, les jalons d'une nouvelle prospérité sont posés. Les producteurs tavellois, conscients du prestige ancien de leur « cru », s'engagent précocement dans la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée. Le « *Syndicat des propriétaires-viticulteurs de Tavel* », constitué en 1902, est l'une des premières associations française de défense des vins, et « Tavel » est l'une des premières appellations d'origine contrôlées reconnue (décret du 15 mai 1936). La dimension collective est confortée par la présence d'une cave coopérative qui est inaugurée le 31 juillet 1938, en présence du Président de la République, M. Albert LEBRUN, et du Président du Conseil, M. Edouard DALADIER.

La réputation et la notoriété du vin de Tavel sont anciennes. Elles remontent, pour le moins, aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Par ailleurs, l'édition et la littérature sont riches de références. Une référence remarquable est l'édition LEVASSEUR de 1854 de l'« *Atlas national illustré des 86 Départements et des Possessions de la France* », dans laquelle le vin de « Tavel » est mentionné comme « *l'une des productions célèbres du département du Gard* ». Par ailleurs, les grands noms de la littérature vinicole comme Paul de CASSAGNAC, dans « *Vins de France* » (1927), ou encore Maurice CONSTANTIN-WEYER, dans « *L'âme du vin* » (1932), n'ont pas manqué de relever l'originalité du vin de « Tavel ». Par exemple, Maurice CONSTANTIN-WEYER consacre le chapitre V du livre II de « *L'âme du vin* » au vin de « Tavel ». En outre, Paul RAMAIN rappelle que des auteurs célèbres tels que Frédéric MISTRAL, Alphonse DAUDET, Honoré de BALZAC ou encore MONSELET et RONSARD, ont vanté le vin de Tavel.

D'un point de vue statistique, en 2009, le vignoble couvre une superficie d'approximativement 950 hectares. La production moyenne annuelle est d'environ de 39000 hectolitres de vin.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Traduisant les usages, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Tavel » est réservé aux seuls vins tranquilles rosés.

La caractéristique de vin rosé structuré provient très probablement de la configuration des plus anciennes formations naturelles. Ainsi, la valeur de l'intensité colorante est-elle encadrée. En effet, elle découle d'un type de « *vin rosé foncé d'une belle couleur hématurique* » comme le caractérise Paul RAMAIN dans « *Les grands vins de France* » (1931).

Les vins jeunes développent des arômes primaires souvent dominés par des notes amyliques, ou de fruits rouges, très franches. Les finales peuvent être marquées par la minéralité. Avec le temps, des perceptions de réglisse et d'arômes, ainsi que la pierre à fusil et les épices enrichissent le profil gustatif des vins. Dans tous les cas, la bouche conserve une attaque et une évolution très ronde, une persistance aromatique intense très longue qui, au bout du compte, sollicite subtilement les papilles.

3°- Interactions causales

Le cahier des charges n'autorise que la vinification en vin rosé, non comme une réponse à l'évolution récente des marchés ou des usages de consommation mais bien comme une identité originelle. Le professeur Jacques MABY explique cette particularité de la façon suivante : « *le vignoble de Tavel est le seul à notre connaissance à s'être entièrement spécialisé dans le rosé, au point de s'interdire toute autre production ... d'où la nécessité d'une grande maîtrise technique et de solutions originales permettant de vinifier l'ensemble de la production en rosé* ». La durée de cuvaison des vins de « Tavel », qui est plus longue que celle d'un vin blanc, et plus courte que celle d'un vin rouge, est probablement la conséquence des maturités offertes par le milieu naturel. En effet, les contraintes hydriques et thermiques, auxquelles les raisins sont soumis, sont très particulières. La maturité des polyphénols est délicate à obtenir car la concentration en sucre peut être exponentielle. Par exemple, un flétrissement des baies peut se produire avant que la maturité phénolique ne soit satisfaisante pour vinifier des vins rouges, ce qui impose une vinification en vin rosé. S'ajoute le fait que la zone géographique bénéficie de conditions climatiques très favorables à l'état sanitaire des récoltes dont l'un des principaux effets est de limiter les traitements phytosanitaires.

Dans son livre « *Le mangeur du XIX^{ème} siècle* », Jean-Paul ARON, cite le vin de « Tavel » parmi les vins de la carte du prestigieux établissement gastronomique parisien « *Les trois frères provençaux* » dont la notoriété fut immense durant la première moitié du XIX^{ème} siècle.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement - Règles de proportion à l'exploitation

a) - A titre transitoire, les exploitations dont l'encépagement ne répond pas aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2019 incluse et sous réserve du respect de l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2014, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée ;
- pour la récolte 2017, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 20 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée.

b) - Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation 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 palissé et à la longueur des rameaux fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage

La disposition relative à l'obligation de palissage des cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, lorsqu'ils sont conduits en cordon de Royat, ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturales

Les parcelles de vigne présentant un paillage plastique continuent à bénéficier, pour leur récolte, de l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2013 incluse.

4°- Pratiques œnologiques et traitements physiques

La disposition relative à l'obligation d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation s'applique à compter de la récolte 2014.

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 « Tavel » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement, et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage et si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur

Une déclaration préalable au conditionnement ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur pour les vins assemblés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue de mise en vente en vrac à destination du consommateur ou de conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de dix conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais font une demande de prélèvement inopiné auprès de l'organisme de contrôle agréé et adressent trimestriellement une déclaration récapitulative.

5. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

6. Déclaration de changement de structure non volontaire

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de structure non volontaire dès que celle-ci intervient et est enregistrée au CVI.

7. Déclaration de changement de mode de conduite

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de mode de conduite dès que celui-ci est réalisé sur la parcelle.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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

9. Transport de la vendange

Une déclaration de transport de la vendange est effectuée auprès de l'organisme de défense et de gestion au moins dix jours avant la date de début des vendanges par le déclarant de récolte qui a la responsabilité du transport :

- lorsque le transport de la vendange est réalisé avec une benne dont la contenance est comprise entre 3000 kilogrammes et 5000 kilogrammes ;
- lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte.

La déclaration de transport précise le type de contenant, la capacité totale (hors compartiments), le type de couverture et le moyen d'inertage vis-à-vis de l'oxygène.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Contrôle documentaire (Obligations déclaratives) et contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés ou au stade du conditionnement	Examen analytique
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement.	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et 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 non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CHABLIS GRAND CRU »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » initialement reconnue par le décret du 13 janvier 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats suivants pour les vins répondant aux conditions de production fixées, pour l'indication d'un de ces noms, dans le présent cahier des charges :

- « Blanchot » ;
- « Bougros » ;
- « Grenouilles » ;
- « Les Clos » ;
- « Preuses » ;
- « Valmur » ;
- « Vaudésir ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée «Chablis grand cru » est réservée aux vins tranquilles 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 de la commune de Chablis dans le département de l'Yonne.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 31 janvier 1978.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi par le nom d'un climat, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité

national compétent du 31 janvier 1978.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liègues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizy, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay,

Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sempigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Bérus, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, , La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,20 mètre, à l'exception des vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 % pour lesquelles cet écartement est inférieur ou égal à 1,60 mètre ;

- Les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80

mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 10 yeux francs par mètre carré : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ; - soit en taille longue (taille Guyot simple et double, et taille Chablis).
DISPOSITION PARTICULIÈRE
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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, qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire, permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage), et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

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 et des talus est obligatoire ; la destruction du couvert végétal est tolérée ponctuellement lors des travaux de remontée de terre ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
178	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
54	64

2°- 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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 le cépage admis pour l'appellation.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

- 3 grammes par litre ;
- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H₂SO₄).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

e) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

f) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- 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;
 - les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
- Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars 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 est située au cœur des plateaux de l'« Auxerrois », dans le Bassin de Paris. Elle s'étend sur la commune de Chablis dans le département de l'Yonne, à l'est d'Auxerre. La petite ville de Chablis est traversée par le Serein, affluent de l'Yonne, dans son parcours au cœur de la « Côte des Bars ».

La cuesta de la « Côte des Bars » est un relief formé de calcaire dur, le « Calcaire du Barrois », formant corniche au dessus d'un long versant au sous-sol de marnes (calcaires argileux) compactes et imperméables, les « Marnes à *exogyra virgula* », riches en petites huîtres en forme de virgule qui ont donné leur nom à la formation.

Sous les marnes, un niveau calcaire forme un petit ressaut topographique près du fond de la vallée (« Calcaire à *Astartes* »). Les marnes constituant le versant sont le plus souvent masquées par un manteau d'éboulis mêlant matériaux fins et éléments calcaires plus grossiers. Le dénivelé du front de « Côte » atteint 120 mètres à 130 mètres.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin sont rassemblées sur un coteau situé en rive droite de la vallée du Serein, à proximité immédiate du bourg de Chablis. La topographie complexe du coteau, d'orientation générale sud-ouest, le découpe en petits versants dont les expositions vont du sud-est à l'ouest.

Les parcelles de vigne occupent principalement le talus marneux aux sols bien drainés, mais atteignent localement vers le bas la corniche des « calcaires à *astartes* ». Les altitudes s'étagent entre 135 mètres et 215 mètres. Les sols sont toujours calcaires. Maigres et très caillouteux, bien drainés sur les calcaires du bas de versant, ils sont plus riches en argiles sur le talus marneux. Le manteau d'éboulis couvrant la marne imperméable, par son épaisseur variable, apporte des nuances. Il constitue une couche drainante et se réchauffant bien, améliorant les conditions agronomiques.

Le « Chablisien » baigne dans un climat océanique légèrement modifié par des influences continentales. Ce climat se caractérise par un régime de précipitations modéré et régulier (650

millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches avec une moyenne annuelle de 10,8°C.

Le climat est caractérisé par un assez fort risque de gelées hivernales et printanières qui peuvent être catastrophiques pour la vigne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée, dans le « *Chablisien* », dès le haut Moyen-Âge. Un monastère est créé à Chablis en 510, puis cédé, en 867, aux moines de Saint-Martin de Tours fuyant l'invasion viking en pays de Loire. Il semble que ceux-ci aient développé un vignoble proche du village.

En 1114, les Cisterciens fondent, près de Chablis, l'Abbaye de Pontigny et vont progressivement développer un vignoble, puis installer, dans la ville de Chablis, un cellier, le « *Petit Pontigny* », dont les bâtiments existent toujours.

La cohabitation entre les deux abbayes ne se fait pas sans difficultés, mais un accord est finalement trouvé. Le domaine viticole cistercien occupe, en particulier, le versant le plus proche du village, exposé vers le sud-ouest, en rive droite du Serein. Cet ensemble constitue le noyau historique du vignoble et va donner naissance aux « *grands crus* ».

Lors de la révolution française, les vignes ecclésiastiques sont confisquées et vendues aux enchères. Elles sont alors partagées entre les notables de Chablis, qui continuent la tradition de qualité héritée des siècles passés.

Au cours de son histoire, le vin de « Chablis » reste remarquablement stable dans son type de vin blanc sec. En 1186, un don à l'abbaye de Pontigny porte sur une vigne sise près de Chablis, donnant un vin « *blanc, et de longue garde* ». Les auteurs du XIX^{ème} siècle relèvent eux aussi cette particularité qui fait de « Chablis » une exception dans un monde viticole dominé par les vins rouges et « clarets ».

Le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium ont gravement atteint le « *Chablisien* » qui mettra plusieurs décennies à s'en remettre. Au cours des années 1950 et 1960 seulement, soutenue par les progrès de la viticulture, de la mécanisation et de la protection contre le gel, la reconstitution du vignoble est réellement relancée.

Les « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) maintenant reconnus en appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » sont cités dès le XIX^{ème} siècle dans la littérature vineuse à l'égal des meilleurs « *crus de Bourgogne* ». Ils sont désignés, dès le début du XX^{ème} siècle par les producteurs de la région sous l'expression « *grands crus classés* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » est reconnue par décret, en 1938. L'aire de récolte des raisins repose précisément sur 7 lieudits historiques, situés aux portes de Chablis, dont le nom est alors associé au nom de l'appellation d'origine contrôlée: « Blanchot », « Bougros », « Les Clos », « Grenouilles », « Preuses », « Valmur », « Vaudésir ».

Le « Chablis grand cru » est issu d'un cépage unique, le cépage chardonnay B, nommé localement « *beaunois* », réputé pour donner les grands vins blancs de « Bourgogne ».

A « Chablis », il règne sans partage sur l'ensemble du vignoble. La vigne est traditionnellement conduite en taille longue. La taille traditionnelle dite « *taille Chablis* » est bien adaptée aux conditions climatiques difficiles, tout en assurant une production régulière et modérée.

La taille Guyot, simple ou double, généralisée à l'ensemble des vignobles bourguignons au XIX^{ème} siècle, est aussi pratiquée. Le développement d'un matériel végétal performant par sélection clonale favorise le développement d'une taille courte permettant une bonne régulation de la végétation. Les vignes sont palissées, généralement plantées dans le sens de la pente. Si cette disposition facilite le ressuyage des sols argileux, elle pose aussi des problèmes d'érosion, compensés par un retour au travail du sol et à l'enherbement.

Face au risque de gel, plus important ici que dans la plupart des vignobles, les vignerons inventent des méthodes de lutte comme l'aspersion et le chauffage des parcelles, qui nécessitent une organisation collective et un système d'alerte quand la température baisse dangereusement.

Les producteurs chablisiens ont créé leur premier syndicat en 1908, afin de lutter efficacement contre les usurpations du nom de « Chablis ».

En 2000, une partie des producteurs de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » se sont regroupés en une association, l'« *Union des Grands crus de Chablis* ». En 1923, une cave coopérative est créée, à Chablis, « *La Chablisienne* ». Elle rassemble toujours 25 % des producteurs du Chablisien.

Le vignoble couvre une superficie de 104 hectares pour une production annuelle moyenne d'environ 5000 hectolitres en 2010.

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

Le « Chablis grand cru » est un vin blanc sec, vif et fruité, caractérisé par une minéralité notable, équilibrée par un caractère charnu. Ferme dans sa jeunesse, il gagne en complexité aromatique et en finesse en vieillissant, l'acidité et la minéralité lui conférant un caractère de fraîcheur. Sa déclinaison en sept « *climats* » exprime une palette de nuances. C'est un vin de garde, atteignant sa plénitude vers 10 ans.

3°- *Interactions causales*

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » doit notamment à son climat océanique frais le caractère vif et minéral de ses vins exclusivement blancs. Cette situation se marque par un effet important du mésoclimat et des conditions du millésime sur les caractères des vins.

La zone géographique de « Chablis grand cru » bénéficie d'une situation particulièrement favorable, l'exposition et les pentes, assurant un ensoleillement optimal et la protection contre les vents froids du nord. Le site confère aux vins une grande concentration soutenue par une minéralité particulière, leur assurant longévité et équilibre. La relative diversité des conditions de sol et d'exposition se reflète bien dans les vins. Fruités et expressifs lorsqu'ils sont issus de parcelles présentant les sols les plus légers, ils peuvent être austères, dans leur jeunesse, lorsqu'ils sont issus de parcelles présentant les sols les plus lourds. La déclinaison en 7 « *climats* » met en valeur ces nuances.

Les aptitudes naturelles du lieu ont été confirmées au cours de l'histoire. Partagés entre deux abbayes dès le Moyen-Âge, exploités ensuite par des familles de producteurs chablisiens, les « *climats* » gardent au cours du temps leur image de vin de haute qualité et de haute expression.

En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », les cite en première classe.

Les producteurs ont développé des savoir-faire spécifiques leur permettant de tirer le meilleur du

cépage chardonnay B dans cet environnement : système de taille qui régule au mieux le rendement et assure ainsi une maturité optimale, lutte contre les gelées.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » sont recherchés dans le monde entier. L'exportation représente 60 % des ventes.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place avant le 28 mars 2003 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs, fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage complet.

2°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

Les dispositions suivantes s'appliquent à compter du 1^{er} novembre 2014 :

- disposition relative à la capacité de cuverie ;
- disposition relative à la maîtrise de la température des contenants au cours de la phase d'élevage ;
- disposition relative au lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

3°- Disposition particulière

L'expérimentation du système relatif au volume complémentaire individuel est réglementée par le décret du 20 octobre 2005 modifié par le décret du 29 novembre 2007 et par le décret du 23 novembre 2010.

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 « Chablis grand cru » 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

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à l'appellation d'origine contrôlée est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont

les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effective, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D.645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code

rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le premier jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Volume Complémentaire Individuel (VCI)	Contrôle documentaire : déclaration de récolte, registre VCI
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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 pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune-Villages », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune-Villages » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Auxey-Duresses, Chassagne-Montrachet, Chorey-lès-Beaune, Ladoix-Serrigny, Meursault, Monthelie, Pernand-Vergelesses, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay et Savigny-lès-Beaune ;

- Département de Saône-et-Loire : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges, Remigny et Sampigny-lès-Maranges.

2^o- 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 des séances du comité national compétent visées dans le tableau ci-après.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL
DEPARTEMENT DE CÔTE-D'OR	
Auxey-Duresses	4 et 5 novembre 1981
Chassagne-Montrachet	9 juin 2010
Chorey-lès-Beaune	2 et 3 juin 1988
Ladoix-Serrigny	5 et 6 septembre 2001
Meursault	25 et 26 mai 2000
Monthelie	15 septembre 1983
Pernand-Vergelesses	5 et 6 septembre 2001

Puligny-Montrachet	14 et 15 mars 1979
	18 février 1982
Saint-Aubin	9 et 10 février 1977
Saint-Romain	9 juin 2010
Santenay	4 et 5 novembre 1997
Savigny-lès-Beaune	14 février 1985
DEPARTEMENT DE SAÔNE ET LOIRE	
Cheilly-lès-Maranges	2 et 3 juin 1988
Dezize-lès-Maranges	2 et 3 juin 1988
Remigny	2 et 3 novembre 1978
Sampigny-lès-Maranges	2 et 3 juin 1988

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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouilières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot,

Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule, sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

- a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

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 180 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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 50 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 58 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 2^{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 1^{ère} 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^{ère} 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

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- 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;
 - les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
- Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars 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 se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », est proche de 250 mètres.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 12 communes, de part et d'autre de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, et de 4 communes contiguës du département de Saône-et-Loire, en Bourgogne.

Plusieurs vallées interrompent la continuité de la « Côte » et découpent profondément les plateaux de l'arrière-pays, créant des sites favorables à une viticulture de qualité. Le vignoble occupe les reliefs constituant le front de « Côte » et s'insinue le long des versants des vallées drainant l'arrière-pays.

Les substrats des versants sont composés de formations calcaires datées du Jurassique moyen et supérieur. Alternent des niveaux de calcaires durs et des niveaux de marnes (calcaires argileux) plus tendres. Localement, des horizons dolomitiques s'intercalent dans la série.

Le substrat est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Leur nature dépend de leur position topographique. Très pierreux et peu épais, en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre).

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les versants bien exposés à des altitudes comprises entre 230 mètres et 400 mètres. Les coteaux au substrat marneux présentent souvent une pente moyenne de 20%, pouvant aller jusqu'à 40 %. La nature argilo-limoneuse des sols les rend parfois sensibles à l'érosion.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés, peu épais et bien drainants. Leurs caractéristiques varient selon leur position topographique. Plutôt pierreux et maigres, en haut de versant, ils sont plus profonds et argileux, sur les replats et le piémont.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'apparition de la vigne en « Côte de Beaune » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ.

Il semble que le vignoble ait déjà acquis une réputation dès les premiers siècles de notre ère.

Au début du IV^{ème} siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, révèle dans son « *Discours à Constantin* » l'existence d'un vignoble ancien et réputé sur les reliefs du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.

En 570, « *la Côte de Beaune est couverte de vigne* » écrit GRÉGOIRE de TOURS, « *...et il n'y a pas de liqueur préférable aux vins de ces coteaux* ».

A partir du XI^{ème} siècle, les témoignages abondent quant à la valeur des vignes de la « Côte de Beaune ». Les grandes abbayes bourguignonnes, Cluny, Cîteaux et leurs granges et dépendances possèdent d'importants domaines. Il en est de même de l'évêché d'Autun, des Comtes et Ducs de Bourgogne, ainsi que des seigneurs locaux.

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « *de Beaune* » gagnent toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « Côte de Beaune » alimente en « *vins fins* » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Au XIX^{ème} siècle et jusque dans les années 1930, les « *vins fins* » de la « Côte de Beaune » se vendent généralement sous le nom des « *crus* » les plus réputés comme « Beaune », « Corton », « Pommard » ou « Volnay ». Ces noms étant réservés, dès 1936, à des appellations d'origine contrôlées, les vins rouges des autres communes de la « Côte de Beaune », dont la réputation est établie, sont reconnus en appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune-Villages », en 1937.

Le vignoble est principalement planté en cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Beaune », avec, notamment, des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare. L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois, ce qui leur assure une bonne aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles de la commune de provenance des raisins.

2 - *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Les vins présentent une robe rouge rubis et ont souvent une trame tannique mesurée et veloutée avec un beau fruité. Les vins de certains secteurs du sud de la « Côte de Beaune » ont un caractère plus tannique et plus colorés que ceux du nord, dotés d'une grande finesse.

3 - *Interactions causales*

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune-Villages » sont produits dans les diverses communes de la région et bénéficient des conditions variées qui y règnent.

Les communes situées en front de « Côte », donnent des vins généreux à la maturité poussée et aux tanins souples ou les communes, cachées dans les vallées entamant le plateau des « Hautes Côtes » offrent des vins sont plus frais, élégants et fruités.

Le relief, la diversité géologique et la variété de sols qui se sont développés induisent ainsi dans les vins une large palette de nuances.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime, tant à la vigne qu'en chai, par leur capacité, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer tout le potentiel du milieu naturel. Densités de plantation élevées, maîtrise des rendements, soins apportés à la vendange, sont complétés par des techniques de vinification traditionnelles et des élevages longs qui favorisent une bonne aptitude à la conservation en bouteille et contribuent à renforcer l'expression des nuances générées par les sites naturels.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune-Villages » héritent, d'un passé bimillénaire, une notoriété et des savoir-faire qui constituent, pour la région, un capital culturel de prestige.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Côte de Beaune-Villages » 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

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en 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.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- 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 notamment 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;

- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, 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 destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	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 et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification

	désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE BLAYE »
homologué par le décret n°2011-1585 du 17 novembre 2011, JORF du 20 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Blaye», initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux conditions 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 «Côtes de Blaye» est réservée aux vins tranquilles blancs secs.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 1991 pour les communes d'Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon, et du 4 novembre 1992 pour la commune de Cavignac.

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 des aires de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Gauriaguet, Lansac, Lapouyade, Mombrier, Peujard, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Pugnac avant sa fusion avec Lafosse au 1er juillet 1974, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Trojan, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade et Villeneuve.

V. — Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : colombard B et ugni blanc B ;
- cépages accessoires : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G et sémillon B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion des cépages colombard B et ugni blanc B est comprise entre 60 % et 90 % de l'encépagement. La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare.

La distance entre les pieds sur un même rang est au minimum de :

- 0,85 mètre pour les vignes taillées en Guyot simple ou Guyot double ;
- 0,70 mètre uniquement pour les vignes taillées en cordon bas palissé.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les méthodes suivantes:

- soit en taille Guyot simple ou Guyot double ;
- soit en cordon bas palissé. Dans ce cas, la hauteur du cordon ne peut pas dépasser un mètre et chaque cot ou courson ne peut porter plus de 3 yeux francs.

Le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 14.

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

Un système de relevage est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissée est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 17 grappes par pied.

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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.

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

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.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 :

- 178 grammes par litre de moût pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G ;
- 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum :

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

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 60 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 72 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 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.

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Réception et pressurage.

La vendange est nettoyée par le biais d'une ou de plusieurs techniques (érafloir...).

L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

b) - Assemblage des cépages.

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 %.

c) - Normes analytiques.

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

PARAMÈTRES analytiques	VINS avant conditionnement (vins en vrac)	VINS après conditionnement
Sucres fermentescibles (glucose + fructose) (grammes par litre)	4	4
Acidité volatile maximale (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 0,79 acide acétique (0,65 g exprimé en H ₂ SO ₄)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)	180	

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % vol.

e) - Matériel interdit.

L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

f) - Capacité de cuverie.

La capacité globale de vinification et de stockage est au minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente à surface égale.

g) Entretien global du chai et du matériel.

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

2° - Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

3° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

4° - *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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye » située sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde, se caractérise par des entrées maritimes provenant de l'océan, associées à une durée d'ensoleillement soutenue (240 jours annuels), qui confèrent à cette région un climat tempéré et des conditions très favorables à la viticulture. Cette zone recouvre le territoire de 41 communes des trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin dans la partie nord du département de la Gironde, et limitrophe des départements de la Charente et de la Charente Maritime.

La présence de l'estuaire sous l'influence du climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le Blayais présente trois ensembles géomorphologiques avec : une partie « estuarienne » de coteaux calcaires drainés vers l'Ouest et le Sud-Ouest par un réseau hydrographique court et encaissé, une partie interne de plateau, plus argileuse, drainée vers le Nord par un réseau hydrographique long morcelant peu le paysage et enfin une région d'arrière-pays plus sableux au Nord et à l'Est où ne se sont développés que de rares cours d'eau intermittents, peu marqués dans la topographie.

La diversité géologique de la région se retrouve dans la nature des sols. Sur le socle calcaire, les sols sont bruns, peu argileux et peu épais, souvent de type rendzine. Sur l'intérieur du plateau, les sols bruns deviennent plus argileux et à tendance sableuse dans les pentes. Au Nord et à l'Est de l'aire géographique, les sols localement sablo-graveleux sont majoritairement sableux gris à noirs, acides et reposent fréquemment sur un sous-sol induré ferrique de type « alios ». Ces « podzols » se déclinent en plusieurs nuances.

Ainsi, l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye » qui couvre plus de 20 000 hectares, présente deux grands types de paysages. Les plateaux et coteaux qui dominent l'estuaire sont très marqués par la viticulture. Structurés autour de la ville de Blaye et de sa citadelle, les petits bourgs, villages et hameaux sont disséminés dans le vignoble où quelques boisements de taille réduite subsistent principalement dans les vallons. Dans les plateaux de la partie orientale, le vignoble est associé à l'élevage et apparaît plus sous forme de clairières dans un environnement de landes ou boisé de pins maritimes.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès l'Antiquité, les Romains, installés dans cette région, ont implanté la viticulture et initié le développement du commerce du vin. Les domaines viticoles se développent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant.

Au Moyen-Age, le vignoble se cantonne aux abords du port de Blaye. Au XVI^{ème} siècle, les Hollandais, qui sont les acheteurs principaux des vins blancs produits en Charentes, décident de distiller les vins dont le degré alcoolique est peu élevé pour mieux les conserver. Ce commerce connaît un essor important dont l'influence se fait sentir jusqu'en Blayais où la production de vins blancs secs est importante.

A partir du XVII^{ème} siècle, cette influence des Hollandais apporte des innovations dans le vignoble et dans l'élaboration des vins. C'est ainsi qu'au milieu du XVIII^{ème} siècle, le vieillissement en barriques puis en bouteilles devient possible grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1978).

A la croisée des influences entre Gironde et Charentes, le Blayais produit au XIX^{ème} siècle aussi bien des vins rouges que des vins blancs, ces derniers destinés à la distillation via la région de Cognac. Les fléaux du XIX^{ème} siècle (oïdium, mildiou, phylloxéra) n'ont pas épargné le vignoble de cette région. Ainsi, la production de vins en Blayais a chuté en 1853 à 10 % de la récolte normale.

A la suite de la crise phylloxérique et de la reconstitution du vignoble grâce à des porte-greffes américains, c'est le cépage ugni blanc B qui se révèle le mieux adapté à la production de vins blancs destinés à la distillation, le colombar B, cépage traditionnel, étant fragilisé par le greffage.

Au début du XX^{ème} siècle, la reconnaissance progressive des appellations d'origine et notamment celle du « Cognac » exclut les productions issues du département de la Gironde. Dans ce contexte, les vins blancs secs du Blayais, où l'ugni blanc B et le colombar B sont majoritaires, et qui associent également les cépages du Bordelais tels le sauvignon B, le sémillon B et la muscadelle B, marquent leurs différences. Le Tribunal Civil de Blaye définit par jugement du 18 juillet 1929 l'appellation « Côtes de Blaye » pour les vins blancs produits dans les trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin. Ce jugement consacre ainsi les vins blancs du blayais, la diversité de l'encépagement et une tradition d'élaboration de vins blancs. Le décret du 11 septembre 1936 qui reconnaît l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye », confirme l'aire géographique.

Les usages de production d'eaux-de-vie en Blayais ont pu se poursuivre à travers l'appellation « Eau-de-Vie d'Aquitaine » reconnue par le décret du 23 février 1942, puis par l'appellation « Fine – Bordeaux » reconnue par le décret du 5 août 1974. A partir des années 1980, la production d'eau de vie a été abandonnée en Blayais au profit des vins blancs secs en appellation « Côtes de Blaye ».

Une dizaine de producteurs revendiquent régulièrement 1 000 à 2 000 hectolitres en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye ». Pour pouvoir revendiquer cette appellation, la proportion des cépages colombar B et ugni blanc B doit être comprise à l'exploitation entre 60 % et 90 % de l'encépagement.

2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit :

Ces vins blancs tranquilles et secs, sont issus principalement des cépages ugni blanc B et colombar B dont la proportion ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

Vifs et pleins de fraîcheur en bouche, ces vins présentent une belle couleur jaune clair. L'assemblage avec les cépages accessoires comme le sémillon B apporte du volume et du gras et l'association de la muscadelle B peut conférer au vin des notes aromatiques florales. La présence de sauvignon B et de sauvignon gris B renforceront leur caractère fruité. Ces vins peuvent être appréciés jeunes.

3° - Interactions causales :

Cette région située à la charnière des influences du département de la Gironde et des deux Charentes offre une diversité des milieux et des paysages où les viticulteurs ont su, avec le temps, créer une identité commune autour du nom de Blaye.

Parmi les vignobles anciens du Bordelais, les cépages de l'appellation « Côtes de Blaye » cultivés sous un climat océanique, ont, dès le XVIII^{ème} siècle, nécessité des échelas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité suffisante.

Les parcelles soigneusement sélectionnées permettent les expressions optimales des cépages locaux. Ainsi la nature des sols, leur situation topographique et leur vocation font partie des critères de sélection des parcelles dont la production peut revendiquer l'appellation. La diversité des cépages et des sols de l'appellation « Côtes de Blaye » implique une conduite du vignoble sélective. Aussi la densité de plantation est au minimum de 4 500 pieds par hectare et le nombre maximal de grappe par pied est limité à 17. L'importance du couvert forestier historique dans les parties orientales et septentrionales de l'aire géographique induit des risques de gels printaniers non-négligeables qui ont conduit à privilégier le cépage Ugni blanc B dont le débourrement est plus tardif que les autres cépages locaux.

L'association originale des divers cépages blancs en Blayais, dans un milieu qui réunit les conditions nécessaires à leur expression, a permis l'identification de l'appellation « Côtes de Blaye ». Bien que la production de cette appellation ait connu une diminution importante ces dernières décennies, concurrencée par les vins rouges, sa notoriété ancienne ne se dément pas. Un petit groupe de viticulteurs, constant dans cette production, s'évertue à maintenir les savoir-faire anciens.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire délimitée parcellaire :

Les parcelles plantées en vigne avant le 31 mai 1991 et exclues de l'aire parcellaire délimitée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 31 mai 1991 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° - Mode de conduite :

Les parcelles de vigne plantées avant le 14 février 1994 et présentant une densité de plantation comprise entre 3 300 pieds à l'hectare et 4 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou, au plus tard, jusqu'à la récolte 2020 incluse.

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 « Côtes de Blaye » 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 :

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 janvier qui suit la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable des retraisements ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retraitement en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

3. 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 dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

4. 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 dans un délai d'un mois après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI-2° ci-dessus, tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide en cas d'arrachage et de replantation, de la copie de la déclaration de fin de travaux

CHAPITRE III
I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour), contrôle sur le terrain et SIG
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle terrain pendant les vendanges
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle pendant les vendanges du matériel utilisé
Capacité de cuverie	Vérification dans le chai
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Respect de la date limite et du type de taille. Comptage du nombre d'yeux francs sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucres des raisins
B.3. Transformation, élaboration, élevage,	

conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement...)	Contrôle documentaire (registre d'enrichissement, cahier de chai) et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Vérification des déclarations de récolte et de production
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « JASNIÈRES »
homologué par le décret n°2011-1586 du 17 novembre 2011, JORF du 20 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Jasnières », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Jasnières » est réservée aux vins blancs 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 de la Sarthe : Lhomme, Ruillé-sur-Loir.

2° Aire parcellaire délimité

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 des séances du comité national compétent des 5 et 6 novembre 1985.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Sarthe : Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, La Chartre-sur-le-Loir, Château-du-Loir, Chenu, Dissay, Flée, Marçon, Montabon, Nogent-Poncé, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Pierre-de-Chevillé, Vouvray-sur-Loir, Vancé.

Département de Loir-et-Cher : Montoire-sur-Loir.

Département d'Indre-et-Loire : Bueil, Epeigné-sur-Dême, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan, Villebourg.

V. - Encépagement

1° Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite

a) Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,80 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1 mètre.

b) Règles de taille

Les vignes sont taillées à coursons portant chacun au plus 3 yeux francs. Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas dépasser 13.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». Le palissage des vignes est obligatoire avant l'entrée en production en appellation d'origine contrôlée. La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 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. Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,50 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 8500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil 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 du sol.

2° Autres pratiques culturales:

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire jusqu'à 1,50 mètre au minimum du dernier piquet de palissage.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Une date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2° Maturité du raisin:

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

	Richesse minimale en sucre des raisins (grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Vins secs	162	10 %
Vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 12 grammes par litre	212	12,5 %

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 52 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 63 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 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.

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

1° Dispositions générales

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

a) Normes analytiques

Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

Les vins secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.

L'acidité volatile est inférieure ou égale à:

- 12,2 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte ;
- 15,3 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année suivante ;
- 18 milliéquivalents par litre ensuite.

b) Pratiques œnologiques et traitement physiques

Le recours à toute pratique d'enrichissement est interdit pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose +fructose) supérieure à 12 grammes par litre.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

c) Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au volume de la récolte précédente, à surface égale.

-

d) Entretien global du chai et du matériel.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année 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 ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six 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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} janvier 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

Située au cœur de la vallée du Loir, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée Jasnières correspond à un coteau très pentu, orienté au sud et reliant les communes de Ruillé-sur-Loir et Lhomme sur environ 5 kilomètres en rive droite de la vallée.

Le nom de "Jasnières" est celui d'un lieu-dit emblématique qui a désigné par la suite l'ensemble du coteau et les vins qui en sont issus. Le coteau large d'environ 300 mètres est entrecoupé de trois vallons qui marquent fortement le paysage.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie la plus abrupte de ce coteau avec des pentes de l'ordre de 15%, à une altitude variant de 70 à 120 mètres et représentent une

cinquantaine d'hectares. En ces situations, sous l'action de l'érosion qui a mis à nu le substrat, les sols sont superficiels, caillouteux et se réchauffent rapidement. Ils sont principalement développés sur les formations du tuffeau du Turonien et des argiles à silex du Sénonien. Par endroits, ils peuvent être issus des formations détritiques de l'Eocène ou comporter des éléments issus de terrasses alluviales du Loir.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid du coteau. Les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b. Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon la tradition orale, l'implantation au moyen-âge du monastère de Saint-Lézin, à Marçon, est à l'origine du développement de la vigne dans la vallée du Loir.

Au cœur de cette vallée, les vigneron ont rapidement identifié le coteau particulier de Jasnières sur lequel le cépage chenin B, implanté à l'extrême nord de son aire de culture, donne des vins originaux. De nombreuses caves creusées et utilisées pour la vinification, ont constitué un facteur favorisant la vinification et la conservation des vins de Jasnières.

Au XVI^{ème} siècle, les vins blancs du Loir sont régulièrement cités. Ainsi, Rabelais, dans son « Pantagruel », signale que la commune de La Chartre située au cœur de la vallée du Loir et juste au pied du coteau de Jasnières était encombrée de marchands de vin ; Ronsard chante les vins du Loir et Henri IV chevauchant entre La Flèche et Vendôme découvre les vins de Jasnières et demande à ce qu'ils soient servis au château royal de Saint-Germain-en-Laye.

Par la suite, les courtiers hollandais jusqu'à la fin du XIX^{ème}, remontant la Loire et ses affluents, s'approvisionnent en vins blanc du Loir et de Jasnières et les acheminent jusqu'aux pays du nord de l'Europe qui apprécient particulièrement les vins blancs produits en Val de Loire avec le cépage chenin B. Il faut souligner en effet l'importance du Loir qui grâce à sa liaison avec la Loire permet aux denrées et vins produits en Sarthe d'être exportées.

Jules Guyot note dans son *Etude des vignobles de France* (1876) que « le climat de la Sarthe appartient à cette partie de la zone tempérée où les fruits sucrés acquiert le maximum de leur finesse, les raisins y sont délicieux et les vins produits remarquables.

C'est au cours de ce XIX^{ème} siècle que les vins blancs de Jasnières acquièrent auprès d'un plus large public une forte notoriété avec notamment les millésimes 1837, 1870 et 1893 qui marquent les esprits. Curnonsky grand critique gastronomique du début du XX^{ème} siècle, surnommé le prince des gastronomes, indique à cette époque que « Trois fois par siècle, le Jasnières est le plus grand de tous les vins blancs du monde. »

En 1937, l'appellation d'origine contrôlée « Jasnières » est l'une des premières à être reconnue pour les différentes catégories de vins.

En 2009, le vignoble de l'AOC "Jasnières" occupe plus de 50 ha, cultivés par environ 25 vigneron dont la production approche 2500 hl.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins secs présentent généralement des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse. Ils conservent en final une sensation de fraîcheur. Leur potentiel s'exprime en vieillissant pour faire place à des notes suaves d'évolution, telles que le miel ou la rose fanée.

Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles leur complexité et leur potentiel de garde sont généralement plus importants. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs apparaissent alors fréquemment accompagnées assez souvent au vieillissement de notes d'amandes grillées ou de coing.

3. Interactions causales

La zone géographique de « Jasnières », située à la limite climatique de culture du cépage chenin B, cépage noble du « Val de Loire », mais également cépage tardif, présente sur ce coteau exposé plein sud des situations naturelles privilégiées qui se traduisent, dans les vins, par une expression aromatique originale et un équilibre remarquables.

Cette expression originale des vins impose une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par une conduite de la vigne rigoureuse et une taille courte.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles dont les sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.

L'effet millésime, particulièrement marqué sur le vignoble, a permis aux hommes depuis fort longtemps de tirer parti des diverses conditions de maturité des raisins.

Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques du millésime, les raisins récoltés auront une richesse naturelle en sucre plus ou moins importante et donneront différents types de vins. Lorsque les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, les vendanges après concentration par passerillage sur souche ou action de pourriture noble donnent des vins à forte teneur en sucres restants qui peuvent être alors conservés plusieurs dizaines d'années.

Les vastes caves creusées dans le tuffeau permettent un élevage des vins nécessaire à l'expression de leurs caractéristiques aromatiques; ce dernier est rendu obligatoire dans le cahier des charges.

Cités dès le XVI^{ème} siècle par les rois et érudits, les vins de Jasnières gagnent leur notoriété auprès du grand public dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle et occupent encore aujourd'hui une place à part dans la production des vins blancs septentrionaux du Val de Loire.

XI. — Mesures transitoires

Mode de conduite:

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tout en présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et une densité minimum de 4 500 pieds à l'hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

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 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

a) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas

supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - La mention « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins répondant aux dispositions du point IX (1-a) relatives à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard soixante-douze heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. 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 de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

4. Déclaration de déclassement:

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et le type du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le produit considéré.

5. Déclaration préalable des transactions

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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 dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. Déclaration préalable de conditionnement

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

II. - Tenue de registres

1. Registre de maturité

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré au moins un contrôle de maturité.

2. Vignes sous dispositions transitoires

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et dont la densité de plantation est supérieure à 4 500 pieds par hectare mais inférieure à 5 500 pieds par hectare tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

Chapitre III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou

de plantation et palissage)	le plan d'inspection
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de cuverie	Sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la maturité	Contrôle documentaire et contrôle sur site ; vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de date de mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MARGAUX »
homologué par le décret n°2011-1587 du 17 novembre 2011, JORF du 20 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Margaux », initialement reconnue par le décret du 10 août 1954, 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 « Margaux » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arsac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans.

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 16 mars 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau et Le Pian-Médoc.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N et petit verdot N.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :

- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à deux cordons ou en éventail à quatre bras.

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

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

- La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

- quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- douze grappes par pied pour les autres cépages.
- 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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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.

2° - Autres pratiques culturales :

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.

3° - Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne 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 :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin :

a) - Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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 57 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir :

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 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 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.

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme

par litre.

b) - Normes analytiques.

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

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

d) - Capacité de cuverie.

- Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
- La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

e) - Entretien global du chai et du matériel.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte et au plus tard le 31 décembre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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 sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre 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 avec la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation « Margaux » s'étend sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde sur un ensemble de terrasses graveleuses. Elle comprend 5 communes du département de la Gironde et constitue la plus vaste des appellations « communales » du Médoc.

Cette appellation, qui s'inscrit dans le contexte d'un climat océanique tempéré, bénéficie de facteurs climatiques favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. A ce climat s'associent parfois quelques dépressions automnales pluvieuses qui expliquent en grande part l'effet millésime. Les principales caractéristiques sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.

Les sols sont caractérisés pour l'essentiel sur les dépôts fluviatiles plio-quaternaires et quaternaires de la Garonne. Disposés en terrasses, ces dépôts se présentent sous la forme de collines qui s'étagent aujourd'hui entre 6 et 33 m d'altitude. Le réseau hydrographique dense participe au morcellement de ces croupes et permet l'évacuation des eaux de drainage.

Les terrasses quaternaires correspondent à deux grands ensembles sédimentaires :

- le premier, couramment dénommé haute terrasse, d'âge Villafranchien, fait intervenir une dynamique de dépôt de type méandre. Ce niveau alluvionnaire, est constitué d'argile sableuse à graviers et petits galets, entrecoupés d'argiles et de sables. La taille des galets n'excède pas 35 mm et leur a valu le nom de « graves dragées ». Il se rencontre exclusivement dans la partie sud de la commune d'Arsac.

- le second, qui correspond à la basse et aux moyennes terrasses, fait intervenir une compétence des fleuves bien plus importante. Ces dépôts, sont à mettre en relation avec les phénomènes de débâcles consécutifs de la fonte des glaciers au cours des différentes périodes glaciaires. A chacune de ces crises climatiques, correspond un niveau alluvionnaire. Le matériel alluvial est nettement plus grossier, des dimensions de galets supérieures à 80 mm sont fréquentes.

Ces deux ensembles sont séparés par un talus de raccordement qui s'étire sur la commune d'Arsac suivant une direction subparallèle à l'actuelle Gironde. Ce talus, localement entaillé par des « ravines » profondes est aujourd'hui recouvert par des formations sableuses d'origine éolienne et colluviale.

A l'ouest de ces nappes alluviales, le plateau qui s'établit entre 30 et 40 m d'altitude est recouvert par une importante formation sableuse d'origine éolienne : le sable des landes.

A l'est, le long de l'estuaire de la Gironde, suivant une bande d'un à deux kilomètres, on trouve de vastes plaines d'origine alluviale situées à des altitudes inférieures à 5 m. Elles constituent ce qu'on appelle communément les palus, à dominante limono-argileuse mais parfois plus sableuses.

Le substratum ancien de ces dépôts fluviatiles correspond le plus souvent à une formation d'origine continentale à dominante argileuse d'âge fini Eocène ou à des calcaires et des marnes d'âge Eocène supérieur. Plus rarement, des calcaires d'âge Oligocène constituent le soubassement de la terrasse la plus ancienne. Ce substratum affleure de façon ponctuelle au profit des vallées affluentes de la Garonne qui drainent l'appellation, ainsi qu'à la périphérie des terrasses, en bordure de marais, sur les communes de Cantenac, Margaux et Soussans.

Les premiers cadastres, qui datent du début XIX^{ème} siècle, montrent que le paysage de la région de Margaux était constitué par la juxtaposition de noyaux viticoles surtout situés sur les croupes

graveleuses de la basse et des moyennes terrasses. La forêt se concentrait à l'ouest, les prairies et pâtures étaient l'apanage des terres de palus.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Si la vigne est apparue dès l'époque gallo-romaine, ce n'est qu'à partir du XVI^{ème} siècle, sous l'impulsion de grandes familles Bordelaises, que de véritables propriétés viticoles, les « bourdieux », les ancêtres des châteaux viticoles, apparaissent dans le paysage margalais. Avec l'assainissement des terres entrepris sous le règne de Louis XIV sous l'impulsion des ingénieurs hollandais, le vignoble gagne rapidement les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses en supplantant toutes les autres cultures. Les principaux crus de Margaux émergent tour à tour.

Vers 1760, la quasi-totalité du vignoble moderne est constituée et la cartographie du vignoble établie à cette époque (carte dite de Belleyme) diffère peu de celle d'aujourd'hui.

Ces noyaux d'élites sont peu affectés par les différentes crises viticoles qui se sont succédé jusqu'à la moitié du XX^{ème} siècle, qu'elles soient d'origine sanitaire ou socio-économique. Par contre, la limite occidentale du vignoble a énormément fluctué au cours du temps en fonction de la conjoncture économique.

Si l'usage du nom de Margaux est courant depuis au moins le XVIII^{ème} siècle, l'appellation d'origine « Margaux » a été le fruit de très nombreux procès engagés par des propriétaires et les Syndicats viticoles. Avant les jugements qui définiront les limites territoriales de l'appellation Margaux, les noms de « Margaux » ou « près Margaux » étaient employés pour désigner les vins des communes de Margaux, Cantenac, Labarde, Arsac et Soussans mais aussi provenant de certaines communes peu éloignées de la région de Margaux.

C'est un jugement du Tribunal Civil de Bordeaux du 3 décembre 1923 qui fixera les premiers contours de la future appellation Margaux, en considérant que la région de Margaux comprend les cinq communes de Margaux, Cantenac, Soussans, Arsac et Labarde.

Le décret de l'AOC Margaux du 10 août 1954 reconnaît l'aire géographique de l'Appellation d'origine contrôlée Margaux aux cinq communes de Margaux, Cantenac, Soussans, Arsac et Labarde.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Margaux » sont uniquement des vins tranquilles rouges. Ils présentent une couleur rouge intense et une excellente aptitude à la garde. Ces vins sont de grande garde et se caractérisent par une certaine finesse soulignée par des arômes fruités.

Le cabernet-sauvignon N est le cépage roi du Médoc, il occupe près de 60 % des surfaces en vigne de l'appellation « Margaux ». Il confère au vin sa structure, son bouquet et son potentiel de vieillissement. Le merlot N, cépage d'appoint incontournable, ne représente que rarement plus de 30 % des assemblages. Il apporte rondeur, générosité et complexité des arômes. Le cabernet franc N plus rare, apporte élégance et subtils arômes épicés. Le petit-verdot N produit un vin assez complet en couleur, en fruits et en tannins.

3°- Interactions causales

La qualité et la typicité des vins de Margaux trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité de sols et de leurs situations topographiques par leur proximité avec l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

Dès les débuts de la commercialisation sur le marché londonien des « New French Clarets », au début du XVIII^{ème} siècle, les vins du futur château Margaux sont nommément désignés et se vendent à un prix trois fois supérieur à celui du « claret » traditionnel.

L'analyse des registres des transactions enregistrées par le courtier Abraham Lawton entre 1742 et 1775, montre que les cinq paroisses de la future appellation « Margaux » occupent déjà le premier plan, avec des volumes qui représentent un peu plus du quart du volume total des vins médocains pour un montant qui dépasse légèrement le tiers de la valeur marchande totale des vins du Médoc.

En 1787, la hiérarchie des crus établie par Thomas Jefferson, place château Margaux parmi les premiers. Figurent ensuite plusieurs crus de la région de Margaux tels, Durfort, Kirwan, Issan,

Marquis de Terme et Rauzan.

L'analyse de la valeur fiscale des terres agricoles, d'après les premiers cadastres établis entre 1826 et 1830, fait apparaître que la plupart du vignoble était situé sur les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses, et qu'il correspondait aux taux d'imposition les plus élevés. Ces secteurs correspondent également aux noyaux d'élite de l'appellation « Margaux ». Ces noyaux d'élite s'étendent sur les terrains situés sur lesdites terrasses, leurs colluvions et leur support géologique argileux ou calcaire. Les usages ont consacré depuis trois siècles, une aire parcellaire de production délimitée qui résulte de la synthèse des critères pédologiques, topographiques, climatiques et historiques propices à l'implantation d'un vignoble de grande renommée.

Le célèbre classement de 1855, qui est largement préfiguré par celui de Lawton, consacre la future appellation « Margaux » en la dotant d'un éventail unique de 21 grands crus classés qui couvrent toute la gamme du classement, avec une assiette foncière qui s'étend sur les moyennes terrasses. Cette reconnaissance sera complétée en 1932 par le classement des crus bourgeois qui récompensera 16 propriétés, avec 2 crus bourgeois exceptionnels, 8 crus bourgeois supérieurs et 6 crus bourgeois.

Le souci permanent des viticulteurs margalais d'affirmer le caractère unique de cette région viticole trouve son illustration dans la conservation et l'amélioration des pratiques ancestrales et par la sélection des parcelles et des cépages les plus appropriés. Parce que des hommes ont su exprimer ce potentiel, Margaux est l'un des vignobles les plus prestigieux au monde.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 16 mars 2007, 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 2035 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est annexée au présent cahier des charges.

2° - Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4 000 pieds par hectare 6 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 6500 pieds par hectare et à 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ».

Les dimensions des caractères de cette dénomination ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

2° Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle remplissent une déclaration de transaction et la transmettent à l'organisme de contrôle agréé et à l'Organisme de défense et de gestion et dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, remplissent une déclaration de conditionnement et la déposent à l'organisme de contrôle agréé et à l'Organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

3° 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 10 jours ouvrés avant l'expédition.

4° 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 d'un mois maximum après ce repli.

5° 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

1° *Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs :*

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2° *Vignes en mesures transitoires*

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI – 2° du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

3° *Documents particuliers :*

- analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC ;
- enregistrement des contrôles de maturité ;
- cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO2 total, AV, AM.
- le cahier d'enrichissement

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 à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.

A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; - sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité minimale de vinification.	contrôle documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	contrôle documentaire et contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et 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.	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ; Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres) chez les opérateurs ; Par examen visuel du raisin.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.

Suivi des dates relatives au conditionnement.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

.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

Qualisud

15, avenue de Bayonne
40 500 Saint SEVER
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21
Fax : (33) (0)5.58.75.13.36
Courriel : contact@qualisud.fr

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011 et agréé par l'INAO.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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 font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE 1

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIANT D'UNE TOLÉRANCE DE PRODUCTION DÉFINIE AU CHAPITRE Ier, PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	N°
Arsac	Belair	1, 2238	AL	65
Arsac	Belair	0, 489	AL	66
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1744	A2	186
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1568	A2	187
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0268	A2	188
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0279	A2	189
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0376	A2	190
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0723	A2	191
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1626	A2	193
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 6555	A2	194
Cantenac	Boulibranne	0, 858	AH	134
Cantenac	Boulibranne	1, 0945	AH	326
Cantenac	Boulibranne	1, 113	AH	341
Cantenac	Mathéou	0, 0132	AI	177
Cantenac	Mathéou	0, 0295	AI	178
Cantenac	Mathéou	0, 0965	AI	179
Cantenac	Mathéou	0, 0225	AI	180
Cantenac	Mathéou	0, 1057	AI	181
Cantenac	Mathéou	0, 0076	AI	182
Cantenac	Mathéou	0, 0168	AI	183
Cantenac	Mathéou	0, 0077	AI	184

Cantenac	Mathéou	0, 0214	AI	185
Cantenac	Mathéou	0, 0346	AI	186
Cantenac	Mathéou	0, 0231	AI	187
Cantenac	Mathéou	0, 0154	AI	188
Cantenac	Mathéou	0, 0233	AI	189
Cantenac	Mathéou	0, 0078	AI	190
Cantenac	Mathéou	0, 0312	AI	191
Cantenac	Mathéou	0, 0156	AI	192
Cantenac	Mathéou	0, 0548	AI	193
Cantenac	Mathéou	0, 1245	AI	194
Cantenac	Mathéou	0, 0536	AI	195
Cantenac	Mathéou	0, 0405	AI	196
Cantenac	Mathéou	0, 0307	AI	197
Cantenac	Mathéou	0, 082	AI	199
Cantenac	Mathéou	0, 0101	AI	200
Cantenac	Mathéou	0, 0202	AI	201
Cantenac	Mathéou	0, 1013	AI	202
Cantenac	Mathéou	0, 0224	AI	203
Cantenac	Au Verdet	1, 1253	AK	192 p
Cantenac	La Grave	0, 0565	AK	150
Cantenac	La Grave	0, 0952	AK	151
Cantenac	La Grave	0, 3375	AK	152
Cantenac	La Grave	0, 0433	AK	153
Cantenac	La Grave	0, 0175	AK	154
Cantenac	La Grave	0, 1499	AK	156
Cantenac	La Grave	0, 1746	AK	157

Cantenac	La Grave	0, 2142	AK	158
Cantenac	La Grave	0, 1	AK	159
Cantenac	La Grave	0, 183	AK	160
Cantenac	La Grave	0, 0258	AK	161
Cantenac	La Grave	0, 127	AK	162
Cantenac	La Grave	0, 0316	AK	163 p
Cantenac	La Grave	0, 1025	AK	164 p
Cantenac	La Grave	0, 0254	AK	165 p
Cantenac	La Grave	0, 0225	AK	166 p
Cantenac	La Grave	0, 0169	AK	167 p
Cantenac	La Grave	0, 0177	AK	168 p
Cantenac	La Grave	0, 0641	AK	169 p
Cantenac	La Grave	0, 0545	AK	170 p
Cantenac	La Grave	0, 072	AK	171 p
Cantenac	La Grave	0, 0194	AK	172 p
Cantenac	La Grave	0, 0491	AK	173 p
Cantenac	La Tuilerie	0, 9574	AK	223
Cantenac	La Tuilerie	0, 2005	AK	229
Cantenac	La Tuilerie	0, 2795	AK	231
Cantenac	Martinens	0, 517	AK	215
Cantenac	Martinens	0, 7705	AK	221
Cantenac	Martinens	0, 958	AK	222
Cantenac	Martinens	0, 9259	AK	426
Cantenac	Martinens	0, 9234	AK	428
Cantenac	Grand Jaugueyron	0, 2909	B	232
Cantenac	Jean Faure	0, 3597	B	152

Cantenac	Jean Faure	0, 1144	B	153
Cantenac	Jean Faure	0, 0939	B	154
Cantenac	A Piche Leibre	0, 0879	D	244
Cantenac	A Piche Leibre	0, 1207	D	245
Margaux	La Fontanelle	0, 1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0, 266	A2	95
Margaux	La Fontanelle	0, 1759	A2	259 p
Margaux	La Petite Lande	1, 0000	AI	423
Margaux	Les Gondats	0, 7826	AI	309
Margaux	Les Gondats	1, 2331	AI	759
Margaux	Les Gondats	0, 0348	AI	760
Margaux	Les Gondats	1, 8222	AI	766
Margaux	Au Chateau	0, 2723	B2	22 p
Soussans	Bédillon	0, 8705	AC	97
Soussans	Bas Peyron	0, 4798	AH	106 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1476	AH	107 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1626	AH	138 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0818	AH	139 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0529	AH	140 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1139	AH	141 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0351	AH	142 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0472	AH	2
Soussans	Les Pereyres	0, 0094	AH	3
Soussans	Les Pereyres	0, 0084	AH	4
Soussans	Les Pereyres	0, 0106	AH	5
Soussans	Les Pereyres	0, 0412	AH	6

Soussans	Les Pereyres	0, 5622	AH	7
Soussans	Les Pereyres	0, 0393	AH	8 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0585	AH	9 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0554	AH	10 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0087	AH	11 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0192	AH	14 p
Soussans	Les Pereyres	0, 1749	AH	99
Soussans	Les Pereyres	0, 0105	AH	100
Soussans	Les Pereyres	0, 1168	AH	101
Soussans	Les Pereyres	0, 3043	AH	105 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0358	AH	249 p
Soussans	Les Pereyres	0, 043	AH	250p