

DECRET

**Décret n° 2010-1442 du 22 novembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée «
Châteaumeillant »**

NOR: AGRT1027144D

ELI: <http://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2010/11/22/AGRT1027144D/jo/texte>

Alias: <http://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2010/11/22/2010-1442/jo/texte>

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le [code de la consommation](#) ;

Vu le [code des douanes](#) ;

Vu le [code général des impôts](#) ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu la proposition du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 9 juin 2010,

Décète :

Article 1 [En savoir plus sur cet article...](#)

Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Châteaumeillant », annexé au présent décret, est homologué.

Article 2 [En savoir plus sur cet article...](#)

L'arrêté du 28 septembre 2007 relatif à l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Châteaumeillant » est abrogé.

Article 3 [En savoir plus sur cet article...](#)

La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, et le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

- **Annexe**

A N N E X E

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

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châteaumeillant », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 12 février 1965, 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 « Châteaumeillant » est réservée aux vins tranquilles rouges et gris.

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 du Cher : Châteaumeillant, Saint-Maur, Vesdun ;
- dans le département de l'Indre : Champillet, Feusines, Néret, Urciers.

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 27 et 28 mai 1998 et du 30 mai 2007.

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

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépage accessoire : pinot noir N.

b) Les vins gris sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : pinot gris G, pinot noir N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

a) Vins rouges :

La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

b) Vins gris :

- la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 15 % 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 6 000 pieds par hectare.

Elles présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 1 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Gamay N	<ul style="list-style-type: none">— soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum ;— soit en taille Guyot double avec un maximum de 8 yeux francs par pied, deux baguettes à 3 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ;— soit en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs maximum.
Pinot noir N, pinot gris G	<ul style="list-style-type: none">— soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum ;— soit en taille Guyot double avec un maximum de 10 yeux francs par pied, deux baguettes à 4 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ;— soit en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

- le palissage est obligatoire ;
- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure moyenne du rognage. Le fil inférieur de palissage est fixé à une hauteur maximale de 0,55 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural global de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, l'enherbement permanent des tournières, talus et fossés adjacents aux parcelles de vigne 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. 644-24 du code rural.

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 170 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. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

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

3° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des 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 ;

— les 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) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent du seul cépage gamay N ou de l'assemblage de raisins ou de vins selon les dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.

b) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

c) Normes analytiques.

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente :

COULEUR	TENEUR MAXIMALE en anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)	TENEUR MAXIMALE en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE en acidité totale (milliéquivalents par litre)
Vins rouges	150	2	91,8 (4,5 grammes par litre exprimés en H ₂ SO ₄)
Vins gris	200	3	122,5 (6 grammes par litre exprimés en H ₂ SO ₄)

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

— pour l'élaboration des vins gris, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;

— l'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

— les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %.

e) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

g) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène) :

— les cuves en béton sont affranchies d'un revêtement œnologique ;

— 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 gris sont issus de la vinification en blanc, par égouttage ou pressurage immédiat, des raisins.

Seul le cépage accessoire pinot gris G peut faire l'objet d'une macération pelliculaire.

b) L'assemblage de vins issus de différentes années de récolte est interdit.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être 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 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. 644-35 du code rural.

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 décembre de l'année de récolte.

X. — Lien avec la zone géographique

1° Informations sur la zone géographique :

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique, située dans la province historique du Berry, se limite à une bande orientée est-ouest d'une vingtaine de kilomètres de long sur cinq kilomètres de large, traversée par un réseau hydrique de sept ruisseaux et rivières qui délimitent des croupes aux pentes peu prononcées.

Elle s'étend sur sept communes, à cheval sur les départements de l'Indre et du Cher, au cœur d'un triangle reliant les villes de Montluçon, Bourges et Châteauroux.

Implanté au pied de la bordure la plus septentrionale du Massif central, ce vignoble tire son originalité d'un paysage marqué par le fait qu'il occupe un espace restreint d'origine triasique au contact du Lias au nord et du massif Hercynien au sud. Ce massif d'origine métamorphique apparaît considérablement érodé et de nature plus argileuse que le Trias à dominante sableuse.

Les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins sont implantées sur des formations sédimentaires du Trias sablo-argileuses et des terrains métamorphiques où les gneiss sont dominants.

Climatiquement, la région de « Châteaumeillant » bénéficie tout à la fois d'un climat océanique atténué et d'un climat continental atténué. Ouverte sur la façade atlantique, elle est soumise aux influences océaniques, qui se traduisent par un niveau de précipitations assez élevé (809 mm en moyenne annuelle), et les influences continentales du massif montagneux qui apportent l'air froid. Les températures moyennes en période hivernale et début de printemps restent basses (inférieures à 10 °C), tandis que celles des mois de période de maturation des raisins sont toutes supérieures à 17,2 °C.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien.

Châteaumeillant, ville gallo-romaine connue sous le nom de « Mediolanum » (ville du Milieu) et carrefour commercial des vins méditerranéens, est située à la jonction de huit voies romaines dont elle était le centre et qui reliaient notamment les villes de Clermont-Ferrand, Issoudun, Tours, Lyon et Limoges.

La présence de vignes à Châteaumeillant est signalée dès le vie siècle (582) par Grégoire de Tours. Le vignoble se développe réellement au Moyen Age, comme en témoignent des sources écrites du xiii^e siècle réglementant le commerce et les dates de récolte des raisins (ban des vendanges). Le vignoble connaît son extension maximale vers 1860 avec l'implantation du « plant lyonnais » (gamay N) qui s'y installe de façon durable.

A cette époque, le docteur Jules Guyot mentionne une superficie de 1 200 hectares et le fait que « la vigne à Châteaumeillant est la plus riche culture de ce pays, dont elle fait la prospérité ». Cet auteur cite dans l'encépagement du vignoble le gamay N ou « plant lyonnais » et le pinot noir N.

Le vignoble, détruit complètement par l'épisode phylloxérique de la fin du xix^e siècle, se reconstitue dès le

début du xxe siècle pour atteindre son apogée vers 1955.

Un syndicat de promotion des vins de « Châteaumeillant » est créé ainsi qu'une cave coopérative créant une dynamique locale et une reconnaissance des vins par l'obtention de l'appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure en 1965.

Le vignoble compte, en 2009, environ 100 hectares en production exploités par 26 viticulteurs dont 20 regroupés dans une cave coopérative. La production s'établit autour de 5 200 hectolitres.

Les vins gris (rosés), représentent aujourd'hui un tiers de la production, et ont fait la réputation du vignoble de « Châteaumeillant ».

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

Les vins gris offrent une robe claire et une palette aromatique mêlant généralement agrumes, fruits blancs et présentent une certaine fraîcheur.

Les vins rouges présentent généralement des robes allant du rubis au grenat profond. Leur structure s'appuie sur des tanins fins et souvent des arômes fruités de petits fruits rouges empreints de minéralité.

3° Interactions causales :

La conjonction entre des sols pauvres issus des contreforts du massif hercynien et les formations sédimentaires du Trias, milieu limitant naturellement la vigueur et les rendements de la vigne, et une climatologie favorable en période de maturation des raisins permet d'obtenir des récoltes à maturité optimale.

La recherche de cette maturité est le fruit du travail et du savoir-faire des hommes dans le cadre de la conduite rigoureuse de la vigne (taille courte, hauteur de feuillage) et l'implantation de cépages de première époque que sont notamment le gamay N et le pinot noir N.

Le souci de maintenir la conjonction de ces éléments a été conforté par la plantation des vignes sur une sélection de sols reconnus au travers d'une délimitation parcellaire précise.

Enfin, l'adoption de la vinification en blanc depuis plus d'un demi-siècle pour la production des vins gris a permis, de par la finesse des vins produits, une notoriété que l'on peut vérifier au travers de la lecture des guides spécialisés.

XI. — Mesures transitoires

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, d'une proportion minimale de 60 % du cépage gamay N dans l'encépagement de l'exploitation et d'une proportion minimale de 60 % dans l'assemblage des vins, vins rouges et gris, peuvent bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve de respecter l'échéancier suivant :

— à compter de la récolte 2011, cette proportion est supérieure ou égale à 30 % dans l'encépagement de l'exploitation et dans l'assemblage des vins ;

— à compter de la récolte 2016, cette proportion est supérieure ou égale à 40 % dans l'encépagement de l'exploitation et dans l'assemblage des vins ;

— à compter de la récolte 2021, cette proportion est supérieure ou égale à 50 % dans l'encépagement de l'exploitation et dans l'assemblage des vins.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

a) Toute indication facultative est inscrite, 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) Toute indication d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre 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 d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime dans un délai de un mois :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

1° Plan de cave :

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement, tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, la nature et la contenance des récipients.

2° Registres de chais :

a) Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;

- la date de conditionnement ;
 - le numéro du lot conditionné.
- b) Tout opérateur réalisant une ou des transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retraiton(s), indiquant notamment pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
 - le volume du lot exprimé en hectolitres ;
 - la date d'expédition ;
 - la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

Chapitre III

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

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain — Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain.
A3. — Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (déclaration, registre) et sur site
Lieu de stockage adapté	Visite 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
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet

Autres pratiques culturelles	Contrôle à la parcelle
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B3. — Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue des registres
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
Déclaration de revendication	Documentaire et visite 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	
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	Documentaire et visite sur site