

Article AOC "Coteaux du Vendômois"

- Abrogé par [Décret n°2011-1352 du 24 octobre 2011 - art. 2](#)

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " COTEAUX DU VENDÔMOIS "

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Coteaux du Vendômois ", initialement reconnue par le [décret du 2 mai 2001](#), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II.-Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation 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 " Coteaux du Vendômois " est réservée aux vins tranquilles blancs, 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 :

Département de Loir-et-Cher

Artins, Azé, Couture-sur-Loir, Les Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Houssay, Lavardin, Lunay, Marcilly-en-Beauce, Mazangé, Montoire-sur-le-Loir, Naveil, Les Roches-l'Evêque, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Ouen, Saint-Rimay, Sougé, Ternay, Thoré-la-Rochette, Tréhet, Troo, Vendôme, Villavard, Villedieu-le-Château, Villerable, Villiersfaux, Villiers-sur-Loir.

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 30 et 31 mai 1991.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département d'Indre-et-Loire

Chemillé-sur-Dême, Epeigné-sur-Dême, Les Hermites, Monthodon.

Département de Loir-et-Cher

Areines, Ambloy, Fortan, Les Hayes, Meslay, Rahart, Saint-Arnoult, Saint-Quentin.

Département de la Sarthe

Besse-sur-Braye, La Chartre-sur-le-Loir, Lavenay, Poncé-sur-le-Loir, Ruillé-sur-Loir.

V.-Encépagement

1° Encépagement :

Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pineau d'Aunis N ;
- cépages complémentaires : cabernet franc N, pinot noir N ;
- cépage accessoire : gamay N.

Les vins gris sont issus du cépage pineau d'Aunis N.

Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chenin B ;
- cépage accessoire : chardonnay B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins rouges.

La proportion du cépage pineau d'Aunis N ne peut pas être inférieure à 50 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 10 % minimum et 40 % maximum de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 10 % minimum et 40 % maximum de l'encépagement.

La proportion du cépage gamay N ne peut pas être supérieure à 20 % de l'encépagement.

b) Vins blancs.

La proportion du cépage chardonnay B ne peut pas être supérieure à 20 % 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 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre rangs de 2, 10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 0, 90 et 1, 10 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois portant sept yeux francs au maximum et au plus deux coursons ;
- taille à deux demi-baguettes portant chacune quatre yeux francs au maximum ;
- taille en cordon de Royat à coursons portant chacun deux yeux francs au maximum.

Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas dépasser onze.

c) Règles de palissage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage " plan relevé ". La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée 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 doit être situé au maximum 0, 55 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII.-Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Une date de début des vendanges est fixée selon les [dispositions de l'article D. 644-24 du code rural](#).

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

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

	RICHESSSE MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges	162	9,5 %
Vins gris	153	9,5 %

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 55 hectolitres par hectare.

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 55 hectolitres par hectare.

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins gris, à 60 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé, pour les vins blancs, à 61 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 61 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins gris, à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

— des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

— des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

— des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

IX.-Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Les vins gris doivent être élaborés par la technique de pressurage direct précédant la fermentation, avec ou sans foulage préalable.

b) Assemblage de cépages.

Les vins blancs 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.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des cépages cités au point V. Le cépage principal doit être majoritaire et les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages complémentaires ou accessoires, ensemble ou séparément.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les normes s'appliquent pour les vins après conditionnement.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les vins gris présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 6 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.

Les vins blancs 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 (glucose + fructose).

Les vins blancs dont les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) sont supérieures à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

La teneur maximale en fer pour les vins gris et blancs est de 10 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins gris, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges, le taux de concentration

partielle est limité à 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de :

	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximum
Vins blancs	12 %
Vins rouges	12,5 %
Vins gris	12 %

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à une fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

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 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. 644-35 du code rural](#).

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} décembre de l'année de la récolte.

X.-Lien à l'origine

- 1 Description des facteurs du lien au terroir.
- 2 Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.
- 3 Eléments historiques liés à la réputation du produit.
- 4 Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI.-Mesures transitoires

1° Encépagement :

Règles de proportion à l'exploitation :

Vins rouges : jusqu'à la récolte 2015 incluse, la proportion du cépage pineau d'Aunis N ne peut pas être inférieure à 40 % de l'encépagement.

2° Mode de conduite :

Densité de plantation :

Les vignes en place à la date du 2 mai 2001, 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, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Pour ces vignes, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 kilogrammes par hectare.

XII.-Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention " Appellation contrôlée ", le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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.

c) Le terme " sec " figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs répondant aux dispositions du point IX (1, d) pour ce type de vin.

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 transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication.

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre 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 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 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.

4. Déclaration préalable des transactions.

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou 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.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. 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 doit effectuer 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 doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II.-Tenue de registres

Vignes sous dispositions transitoires :

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 2 mai 2001, et ne respectant pas les 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 parcellaire ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;

- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou 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. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de date de mise en marché à destination du consommateur	Documentaire et visite sur site
B. 3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités	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