

Article AOC " Coteaux du Giennois "

- Abrogé par [Décret n°2011-1362 du 24 octobre 2011 - art. 2](#)

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE COTEAUX DU GIENNOIS

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée Coteaux du Giennois, initialement reconnue par le décret du 15 mai 1998, 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.-Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée Coteaux du Giennois 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 :

Département du Loiret

Beaulieu, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson, Thou.

Département de la Nièvre

Alligny-Cosne, La Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pouilly, Saint-Loup, Saint-Père.

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 7 et 8 septembre 1994.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département du Cher

Bannay, Bué, Crémancy, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Département du Loiret

Saint-Brisson.

Département de la Nièvre

Bulcy, Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire.

Département de l'Yonne

Lavau.

V.-Encépagement

1° Encépagement :

- a) Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B.
- b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages gamay N et pinot noir N.

2° Règles de proportion :

La proportion de chacun des deux cépages, gamay N et pinot noir N, ne peut être supérieure à 80 % 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 5 700 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,40 mètre maximum.

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 selon les techniques suivantes :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépages sauvignon B et pinot noir N	<p>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 ou deux coursons à 2 yeux francs maximum</p> <p>Soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum</p> <p>Pour la taille en cordon de Royat, l'établissement de la charpente double sera réalisé sur au moins deux années, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois. L'opération de remplacement ne pourra, chaque année, s'effectuer sur plus de 20 % des pieds d'une même parcelle</p>
Cépage gamay N	<p>Soit en taille cordon de Royat, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum</p> <p>Soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum</p> <p>Soit en taille courte (gobelet ou éventail), avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont des coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs maximum</p>

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Le palissage est obligatoire.

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;

9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 %.

Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22](#) du code rural est fixé à 30 %.

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Les corrections de pente doivent respecter le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles.

b) Le désherbage chimique des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes est interdit.

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. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de dispositions particulières.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de dispositions particulières.

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 ;

166 grammes par litre de moût, pour les vins rosés et rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII.-Rendements, entrée en production

1° Rendement :

a) Le rendement visé à l'[article D. 644-25](#) du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 65 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 63 hectolitres par hectare.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 59 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 75 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 69 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 :

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

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges et rosés ne peuvent être issus d'un seul cépage.

La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 20 %.

La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 20 %.

c) 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.

d) Normes analytiques.

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente 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 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est interdit.

Toute technique de thermotraitement de la vendange et la thermovinification sont interdites.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne 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 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des 5 dernières années.

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

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

Le matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars 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. 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 doit justifier 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 blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'[article D. 644-35](#) du code rural.

Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositeurs agréés.

Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositeurs agréés qu'à partir du 10 décembre de l'année de récolte.

Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositeurs agréés qu'à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X.-Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° 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 :

A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage sauvignon gris G avant la date d'homologation du présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2° Mode de conduite :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont l'écartement entre pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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 Coteaux du Giennois 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 est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère 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.

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 chaque année.

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 premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé Déclaration de première mise en bouteille ou circulation) :

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 cinq semaines :

- 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.

5. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, une demande préalable doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion avant le début des travaux envisagés.

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

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, le type 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 (imprimé intitulé *Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits*) indiquant, pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants 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 transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retraites (imprimé intitulé *Déclaration récapitulative mensuelle*) indiquant notamment, pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants 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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	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)	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.
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Visite sur le terrain
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage approprié	Visite sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B. 1. 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 culturales	Contrôle à la parcelle
B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Tenue des registres
B. 4. 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 DR,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLE DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Examen analytique pour les vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Examen organoleptique pour les 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