

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« COTEAUX DU LYONNAIS »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Lyonnais », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1984, 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. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Lyonnais » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau» est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou 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 du Rhône : Bessenay, Bibost, Brindas, Chaponost, Charly, Chassagny, Chasselay, Chaussan, Chevinay, Civrieux d'Azergues, Courzieu, Dardilly, Dommartin, Eveux, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Givors, Grezieu-la-Varenne, Grigny, Irigny, Lentilly, Limonest, Lissieu, Marcilly-d'Azergues, Marcy-l'Etoile, Messimy, Millery, Montagny, Mornant, Orliénas, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pollionnay, Sain-Bel, Saint-Andéol-le-Château, Sainte-Consoce, Saint-Didier-au-Mont-d'Or, Saint-Forgeux, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Julien-sur-Bibost, Saint-Laurent-d'Agnay, Saint-Pierre-la-Palud, Saint-Romain-en-Gier, Savigny, Sourcieux-les-Mines, Taluyers, Thurins, La Tour-de-Salvagny, Vaugneray, Vernaison, Vourles.

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 du 15 septembre 1983 et des 2 et 3 juin 1988.

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'Ain : Ars-sur-Formans, Civrieux, Massieux, Mionnay, Misérieux, Parcieux, Rancé, Reyrieux, Saint-André-de-Corcy, Saint-Jean-de-Thurigneux, Sainte-Euphémie, Toussieux, Tramoyes ;
- Département de l'Isère : Chasse-sur-Rhône, Chuzelles, Luzinay, Pont-Evêque, Septème, Serpaize, Seyssuel, Vilette-de-Vienne ;
- Département de la Loire : Châteauneuf, Dargoire, Genilac, Pavezin, Rive-de-Gier, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Saint-Romain-en-Jarez, Sainte-Croix-en-Jarez, Tartaras ;
- Département du Rhône : Affoux, Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Ampuis, Ancy, Anse, L'Arbresle, Aveize, Bagnols, Belmont-d'Azergues, Le Bois d'Oingt, Le Breuil, Brignais, Brullioles, Brussieu, Bully, Cailloux-sur-Fontaines, Caluire-et-Cuire, Chambost-Longessaigne, Chamelet, Champagne-au-Mont-d'Or, La Chapelle-sur-Coise, Chaponnay, Charbonnières-les-Bains, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chessy, Coise, Collonges-au-Mont-d'Or, Communay, Condrieu, Corbas, Couzon-au-Mont-d'Or, Craponne, Curis-au-Mont-d'Or, Dareizé, Dième, Duerne, Echalas, Ecully, Feyzin, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Francheville, Frontenas, Genay, Grézieu-le-Marché, Les Haies, Haute-Rivoire, Jarnioux, Joux, Lachassagne, Larajasse, Légny, Les Chères, Les Halles, Létra, Liergues, Loire-sur-Rhône, Longes, Longessaigne, Lozanne, Lucenay, Lyon, Marcy, Marennes, Meys, Mions, Moiré, Montanay, Montromant, Montrottier, Morancé, La Mulatière, Neuville-sur-Saône, Nuelles, Oingt, Les Olmes, Oullins, Pierre-Bénite, Pomeys, Pommiers, Pontcharra-sur-Turdine, Pouilly-le-Monial, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Riverie, Rochetaillée-sur-Saône, Rontalon, Saint-André-la-Côte, Saint-Appolinaire, Saint-Clément-les-Places, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-au-Mont-d'Or, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Fons, Saint-Genis-l'Argentière, Saint-Genis-Laval, Saint-Genis-les-Ollières, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-de-Touslas, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Laurent-de-Chamousset, Saint-Laurent-de-Vaux, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Marcel-l'Eclairé, Saint-Martin-en-Haut, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Pierre-de-Chandieu, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Romain-en-Gal, Saint-Sorlin, Saint-Symphorien-d'Ozon, Saint-Symphorien-sur-Coise, Saint-Vérand, Sainte-Catherine, Sainte-Colombe, Sainte-Foy-l'Argentière, Sainte-Foy-lès-Lyon, Sainte-Paule, Sarcey, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Les Sauvages, Sérézindu-Rhône, Simandres, Solaize, Soucieu-en-Jarrest, Souzy, Tarare, Tassin-la-Demi-Lune, Ternand, Ternay, Theizé, Toussieu, Trèves, Tupin-et-Semons, Valsonne, Ville-sur-Jarnioux, Villechenève, Yzeron.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

- cépages principaux : aligoté B, chardonnay B ;
- cépage accessoire : pinot blanc B.

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

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay 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.

a) - Vins blancs :

Le cépage pinot blanc B est autorisé uniquement en mélange de plants dans les vignes, et sa proportion totale est limitée à 30 % au sein de chaque parcelle.

b) - Vins rouges et rosés :

La proportion des cépages accessoires gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % 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 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre. 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 5000 pieds à l'hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

La taille est achevée le 15 mai.

Les vignes sont taillées selon les règles suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	

Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - soit en taille en cordon, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, avec 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ; - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille dite «taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte un long bois à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot Poussard, avec 2 coursons à 2 yeux francs maximum et un long bois à 6 yeux francs maximum.
Vins rouges et rosés	<p>Avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (conduite en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec de 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ; - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit avec 2 longs bois à 3 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot Poussard, avec 2 coursons à 2 yeux francs maximum et un long bois à 6 yeux francs maximum. <p>Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.</p>
DISPOSITION PARTICULIERE	
<p>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 défini pour les règles de taille.</p>	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 10000 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. 645.4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 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°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent 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.

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 et rosés	161	10,5%
Vins rouges	171	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 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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rouges et vins rosés	69

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 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 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

- Dans le cas où des vins sont produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.
- La proportion des cépages gamay de Bouze N. et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique

Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », 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 les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	Vins blancs ou vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau	Vins rouges ou vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «	Vins rosés ou vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau »

	» ou « primeur »	nouveau » ou « primeur »	ou « primeur »
TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	3	2	3

- Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur maximale en acidité volatile de 10,2 milliéquivalents 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 de 10 %.
- 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, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins au volume de la récolte moyenne de l'exploitation sur les deux dernières campagnes.

f) - Bon état d'entretien global 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 susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » sont exclusivement issus de raisins récoltés la même année.

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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant le conditionnement.

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

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 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

- 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 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 « Coteaux du Lyonnais » s'étend sur la bordure orientale du Massif Central, près de la ville de Lyon. Elle est délimitée par :

- Les vallées de la Turdine et de l'Azergues et le vignoble du « Beaujolais », au nord ;
- Le Rhône et son affluent la Saône, à l'est ;
- Les Monts du Lyonnais (934 mètres), à l'ouest ;
- La vallée du Gier et le vignoble des « Côtes du Rhône », au sud ;

Elle s'inscrit ainsi sur le territoire de 49 communes du département du Rhône.

Le paysage se caractérise par un ensemble de collines recouvertes de cultures variées, vergers, prairies, bosquets où les meilleures situations sont plantées en vigne, entre 200 mètres d'altitude depuis le talus dominant le Fleuve et 550 mètres d'altitude sur les premières pentes des Monts du Lyonnais.

Les substrats de la zone géographique forment 3 grands ensembles géologiques :

- les formations primaires du Massif Central dominant avec des roches éruptives (granites) et métamorphiques (gneiss, schistes), le plus souvent acides, donnant par altération des « arènes sableuses ou sablo-argileuses » ;
- en limite nord-est, le petit massif du Mont d'Or est constitué de formations sédimentaires secondaires (calcaires et marnes) ;
- au sud-est, en bordure du Rhône, une banquette au substrat granitique est recouverte de dépôts morainiques déposés par les glaciers alpins quaternaires ; il s'agit de cailloutis parfois grossiers plus ou moins argileux.

Hérités de ces substrats, les sols sont légers et argilo-sableux. Ils sont généralement d'une fertilité médiocre mais favorables à une production modérée de raisins de bonne qualité. Le Mont d'Or se caractérise par des sols calcaires, parfois riches en argile, moins filtrants, le drainage étant assuré grâce à la pente. Sur les moraines, les sols sont maigres, souvent lessivés et obligent la vigne à aller puiser en profondeur eau et éléments nutritifs.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré. Il est caractérisé par une pluviométrie modérée (835 millimètres par an) bien répartie au cours de l'année et une température moyenne annuelle proche de 11°C. Les Monts de l'ouest arrêtent une partie des pluies océaniques et adoucissent le climat général. La région lyonnaise se situe à un carrefour climatique où se font sentir au gré des saisons ou des années :

- une influence méridionale : celle-ci remonte le couloir rhodanien jusqu'au nord de Lyon en apportant de fortes chaleurs estivales et parfois d'importantes précipitations automnales. Les températures moyennes de l'été dépassent 20°C à Lyon.

- un caractère de continentalité, plus marqué dans les vallées encaissées (comme la Brévenne) où l'on enregistre les plus grands écarts de températures.

La diversité des situations (altitude, exposition) crée une multitude de mésoclimats pouvant induire des écarts de maturité de 2 semaines environ.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne et sa culture, en gagnant progressivement le Nord de la France par la vallée du Rhône, se sont logiquement implantées depuis le début de notre ère dans les « Coteaux du Lyonnais ». Des fouilles archéologiques ont mis au jour, à Saint-Laurent-d'Agny, au cœur du vignoble, un important domaine gallo-romain. La « villa » comprend un vignoble et des installations de vinification où une quantité notable de pépins de raisins a été identifiée.

Au Moyen-âge, sous l'impulsion du christianisme, les Bénédictins de Savigny plantent les premiers pieds de vigne au nord du vignoble, tandis que les Célestins de Millery les développent au sud.

Le vignoble atteint son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle avec 12000 hectares avant de subir l'attaque du phylloxera et des nouvelles maladies (mildiou, oïdium). Le développement urbain de la métropole lyonnaise au XX^{ème} siècle absorbe totalement des localités réputées pour leur production viticole (Sainte-Foy-les-Lyon, Les Barolles, etc.).

La reconstitution post-phylloxérique se réalise pour les vins de qualité essentiellement à partir du cépage gamay N, qui, vinifié en rouge, représente l'essentiel des volumes produits.

En 1952, les producteurs du Lyonnais, soucieux de préserver leur réputation, se regroupent au sein de la « Fédération des Vins des Coteaux du Lyonnais », et obtiennent cette même année la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Poursuivant leurs efforts dans la recherche d'une qualité optimale par la maîtrise des rendements (adaptation des tailles courtes de la vigne, notamment) ils obtiennent, en 1984, la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour un vignoble à la production modeste mais qui s'inscrit dans la diversité des productions agricoles de la ceinture lyonnaise dont elle affirme l'identité.

Les vins rouges représentent la production la plus importante, avec, en 2009, 76 % des 14000 hectolitres produits. Les vins rosés représentent 14% de la production, alors que la production de vins blancs est plus confidentielle, avec 10% des volumes produits.

2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Les vins rouges sont des vins tranquilles secs à la couleur vive, parfumés, fruités, à structure tannique modérée, aptes à être appréciés en « primeur » pour les cuvées les plus précoces. Toutefois, la majorité des vins affirment leur qualité l'année suivante et s'autorisent 1 année à 3 années de vieillissement en bouteille.

Les vins blancs sont des vins tranquilles secs. Ils allient le fruit, la fraîcheur et la rondeur.

Les vins rosés, secs, sont frais et fruités.

3° – Interaction causale

La vigne qui s'étendait sur 12000 hectares au XIX^{ème} siècle, ne subsiste plus, en 2010, que sur deux îlots bien identifiés.

L'un se situe aux confins du vignoble du « Beaujolais », l'autre au sud-ouest de Lyon.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins bénéficie d'ensembles géologiques différents. Hérités de ces substrats, les sols sont légers et argilo-sableux à l'exception des Monts d'Or où ils sont argilo-calcaires. Situées entre 200 mètres d'altitude et 550 mètres d'altitude, les vignes bénéficient de conditions optimales.

Le climat océanique tempéré, bénéficiant de pluies modérées, notamment grâce aux Monts de l'ouest, participe à privilégier le bon développement des vignes de qualité.

Les hommes ont appris à tirer parti des opportunités offertes par la nature.

Le cépage gamay N s'est imposé, au fil des générations. Ce cépage, relativement précoce, est en parfaite adéquation avec le milieu naturel de la zone géographique. Bien que sensible aux gelées printanières, il est capable de donner une petite production sur ses contre-bourgeons. Cette fertilité naturelle lui vaut d'être conduit souvent en taille courte.

Particulièrement bien adapté au climat de la zone géographique et aux sols acides, filtrants et peu fertiles, il présente de bons niveaux de maturité et s'exprime dans les vins par un fruité délicat tout en offrant des nuances aromatiques selon la nature du sol.

Les parcelles implantées sur moraines, aux sols lessivés, caillouteux et chauds, permettent, par une maturité poussée, l'élaboration de cuvées concentrées, quelquefois très riches en alcool.

Les cépages chardonnay B et aligoté B, de précocité voisine du cépage gamay N et d'adaptation facile, s'expriment de façon originale dans les différentes situations des « Coteaux du Lyonnais » et notamment sur les pentes argilo-calcaires des Monts d'Or.

Les vins des « Coteaux du Lyonnais » jouissent d'une ancienne réputation. De 1502 à 1530, l'usage s'étend à Lyon, à l'occasion de fêtes populaires, de dresser des échafauds, « *des fontaines de vins* », sur les ponts (Pont du Change) ou sur les places (Place Bellecour) et de donner à boire et à manger à tout venant. Ces libations sont offertes par le consulat ou « Conseil des Echevins ». Le vin est servi en pot. Le « *pot de ville* » ou « *pot de Lyon* » est d'un litre. Il reste en usage jusque vers 1850, date à laquelle sa contenance est peu à peu réduite et passe de 1 litre à 65 centilitres puis 50 centilitres.

En 2010, le « *pot lyonnais* » contient 46 centilitres. Un volume non négligeable de la production des « Coteaux du Lyonnais » est ainsi servi dans les « *bouchons* » (restaurants lyonnais typiques) de la capitale des Gaules.

JULLIEN dans la première édition de son ouvrage de référence « *Topographie de tous les vignobles connus* » paru en 1816, décrit avec éloges les vins de plusieurs communes des « Coteaux du Lyonnais ».

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et 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.

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 « Coteaux du Lyonnais » 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 vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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 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 renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 30 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

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

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la mention « primeur » ou « nouveau » le cas échéant ;
- 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 renonciation à commercialiser avec la mention « primeur » ou « nouveau »

Tout opérateur souhaitant commercialiser sans la mention « primeur » ou « nouveau » un volume revendiqué avec ladite mention devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute commercialisation.

4. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés. Cette déclaration est accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat.

Elle 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 devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

5. Déclaration de mise à la consommation

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 doit faire l'objet d'un enregistrement sur un registre de conditionnement.

Ce registre est adressé à l'organisme de contrôle agréé trimestriellement dans les dix jours ouvrés qui suivent le dernier jour de chaque trimestre :

Ce registre indique 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.

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 dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. 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 récapitulatif trimestriel.

8. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer 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 au service

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 au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

9. 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 les 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, une déclaration doit être adressée par l'opérateur 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

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage, 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 doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire Contrôle sur site

Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	Contrôle documentaire Contrôle sur site
B – REGLES LIEES 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 de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volume récolté 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 examen organoleptique
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots

D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	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.
