

Article AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil

- Abrogé par [Décret n°2011-1167 du 22 septembre 2011 - art. 2 \(V\)](#)

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Chapitre Ier

I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée Saint-Nicolas-de-Bourgueil, initialement reconnue par le [décret du 31 juillet 1937](#), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II.-Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation 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 Saint-Nicolas-de-Bourgueil est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil du département d'Indre-et-Loire.

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 7 et 8 novembre 1995.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département d'Indre-et-Loire : Avoine, Beaumont-en-Véron, Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Patrice, Savigny-en-Véron.

Département du Maine-et-Loire : Allonnes, Brain-sur-Allonnes.

V.-Encépagement

1° Encépagement :

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet sauvignon N.

2° Règles de proportion :

La proportion du cépage cabernet sauvignon N ne peut pas être supérieure à 10 % de l'encépagement.

VI.-Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2, 10 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les modes de taille autorisés sont :

- la taille Guyot simple avec un long bois portant 7 yeux maximums et un ou deux coursons taillés à 2 yeux maximums. Le nombre total d'yeux par pied ne dépasse pas onze ;
- la taille Guyot double, avec 2 baguettes ne portant pas plus de 4 yeux chacun et un ou deux coursons taillés à un ou deux yeux maximums. Le nombre total d'yeux par pied ne dépasse pas douze ;
- la taille en cordon de Royat, avec des coursons taillés à deux yeux maximums. Le nombre total d'yeux par pied ne dépasse pas douze.

Les vignes sont taillées avant le 1er mai.

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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vignes 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 :

a) Le retrait des contre-bourgeons est obligatoire avant le 15 juillet pour les vignes de moins de dix ans.

b) Les clones n° 210, n° 211 et n° 212 du cabernet franc N sont interdits pour les plantations nouvelles réalisées à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

c) Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire au minimum à 1, 20 mètre de l'amarre.

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. 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 :

La vendange manuelle est obligatoire pour l'élaboration de cuvée en macération carbonique.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange :

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins :

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure :

-à 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges ;

-à 171 grammes par litre de moût pour les vins rosés.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum :

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

c) Titre alcoométrique 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 à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 67 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.

Pour les vins rouges, l'égrappage total est obligatoire sauf pour l'élaboration de cuvée en macération carbonique.

b) Assemblage des cépages.

Les vins 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.

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 analytiques s'appliquent aux vins conditionnés.

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 rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une acidité totale supérieure à 3, 5 grammes par litre exprimé en acide tartrique.

e) Pratiques œnologiques et physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, 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, un titre alcoométrique total de 13 %.

f) Matériel interdit.

Pour le pressurage, le renouvellement du pressoir continu est interdit.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1, 7 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 :

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 14 décembre de l'année de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 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° Stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. La température d'élevage et du stockage du vin ne doit pas dépasser 19° C.

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 rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de [l'article D. 644-35](#) du code rural.

Les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

X.-Lien 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° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 7 et 8 novembre 1995, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.

2° Mode de conduite :

Les vignes en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

3° Elevage et stockage :

Les vins peuvent être élevés et stockés à une température supérieure à 19° C jusqu'au 1er juillet 2010.

XII.-Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine 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 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.

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 repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

4° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion 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 (s). 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.

5° 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 pas 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.

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 de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7° Déclaration préalable de conditionnement :

- a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, 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

1° Registre de vinification :

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant, par cuve, le degré naturel du lot mis en vinification, la date de récolte et la couleur.

2° Vignes sous dispositions transitoires :

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995, 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 cadastrale ;
- 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 à 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 le plan d'inspection.
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité globale de cuverie.	Sur site.
B.-RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Titre alcoométrique volumique naturel.	Documentaire et sur site.-Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Documentaire et sur site.-Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Documentaire et visite sur site.
B. 4. 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	Examen analytique et organoleptique.

habilités.	
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.