

## Article AOC "Valençay"

- Abrogé par [Décret n°2011-1185 du 23 septembre 2011 - art. 2](#)

### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " VALENÇAY "

#### Chapitre Ier

##### I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Valençay ", initialement reconnue par le [décret du 17 mars 2004](#), 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 " Valençay " 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 de l'Indre

Chabris, Faverolles, Fontguenand, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Parpeçay, Poulaines, Valençay, Varennes-sur-Fouzon, La Vernelle, Veuil, Villentrois.

Département de Loir-et-Cher

Selles-sur-Cher.

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 23 et 24 juin 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 de l'Indre

Saint-Christophe-en-Bazelle, Sainte-Cécile, Vicq-sur-Nahon.

Département de Loir-et-Cher

Billy, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffi, Meusnes.

Département d'Indre-et-Loire

Nouans-les-Fontaines.

## V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : sauvignon B ;
- cépages accessoires : chardonnay B, orbois B, sauvignon G.

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages : cot N, gamay N, pinot noir N ;
- cépage accessoire : cabernet franc N.

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages : cot N, gamay N, pinot noir N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, pineau d'Aunis N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Les vins blancs.

La proportion du cépage sauvignon B ne peut pas être inférieure à 70 % de l'encépagement.

b) Les vins rouges.

La proportion du cépage gamay N est comprise entre 30 % et 60 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N ne peut pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cot N ne peut pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

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

c) Les vins rosés.

La proportion du cépage gamay N est comprise entre 30 % et 60 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N ne peut pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cot N ne peut pas être inférieure à 10 % de l'encépagement.

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

La proportion du cépage pineau d'Aunis N ne peut pas être supérieure à 30 % de l'encépagement.

## VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,70 mètre maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,90 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

— la taille Guyot avec un seul long bois portant sept yeux francs au maximum pour les cépages cot N et gamay N, huit yeux francs au maximum pour les autres cépages, avec un ou deux coursons par pied ;

— la taille dite en Y à deux longs bois portant quatre yeux francs chacun au maximum, avec un ou deux coursons par pied ;

— la taille courte à coursons, les bras étant taillés à deux ou trois yeux francs par courson ;

— la taille Cordon de Royat simple et double.

Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas excéder huit pour les cépages cot N et gamay N, et onze pour les autres cépages.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage " plan relevé ". La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé 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 9 500 kilogrammes par hectare.

Le pourcentage de ceps par parcelle culturale présentant une charge supérieure à 1,7 kilogramme ne peut pas excéder 20 % de la parcelle considérée.

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 de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

## VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les raisins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 :

|                      | RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS<br>(en grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE<br>volumique naturel minimum |
|----------------------|---|--|
| Vins blancs          | 162   | 10 %   |
| Vins rouges et rosés | 171   | 10 %   |

b) 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 60 hectolitres par hectare.
- b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 55 hectolitres par hectare.
- c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 55 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 68 hectolitres par hectare.
- b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 65 hectolitres par hectare.
- c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 65 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.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des trois cépages et éventuellement du cépage accessoire prévu au point V. Ils ne peuvent pas provenir du seul cépage accessoire.

Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus des trois cépages et éventuellement des cépages accessoires prévus au point V. Ils ne peuvent pas provenir des seuls cépages accessoires.

Les vins blancs proviennent soit du seul cépage principal, soit de l'assemblage de raisins ou de vins issus des cépages prévus au point V. Ils doivent être issus majoritairement du cépage principal et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.

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

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

Les vins blancs et rosés présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,3 milliéquivalents

par litre.

Les vins rouges présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,3 milliéquivalents par litre.

Les vins blancs présentent une teneur en fer inférieure ou égale à 10 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente au moins à une fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

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.

2° Dispositions par type de produit :

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle 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 :

Les vignes en place avant le 24 janvier 2000 et plantées en cabernet sauvignon N continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine en qualité de cépage accessoire jusqu'à leur arrachage.

La proportion de ce cépage, seul ou avec le cépage cabernet franc N, ne peut pas être supérieure à 20 % de l'encépagement.

2° Mode de conduite :

Les vignes en place avant le 24 janvier 2000 ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation 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 2024 incluse sous réserve que la proportion de ces vignes soit inférieure à 50 % de la superficie pouvant être revendiquée en AOC " Valençay " par ladite exploitation à compter de la récolte 2012.

3° Assemblage :

Pour les vins rouges et rosés, la proportion des cépages accessoires cabernet franc N et cabernet sauvignon N, ensemble ou séparément, ne peut pas excéder 20 %.

## 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 :

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 et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

## Chapitre II

### I.-Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

#### 2. 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.

#### 3. 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.

#### 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. 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 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 :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- 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 vingt-quatre 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 24 janvier 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives à l'encépagement et 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 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 d'inspection                             |
| B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION  |  |
| B. 1. Conduite du vignoble  |  |
| Taille  | Sur le terrain : 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. 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 (détail dans plan de contrôle ou d'inspection) |
| Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)                         | Examen analytique et organoleptique (détail dans plan de contrôle ou d'inspection) |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national        | Examen analytique et organoleptique de tous les lots                               |