

# CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « VIN DE SAVOIE » OU « SAVOIE » ET DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ROUSSETTE DE SAVOIE »

## Chapitre Ier

### I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », ou à l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie », initialement reconnues par le décret du 4 septembre 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1° Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » peut être complété par les dénominations géographiques suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Abymes » ou « Les Abymes » ;
- « Apremont » ;
- « Arbin » ;
- « Ayze » ;
- « Chautagne » ;
- « Chignin » ;
- « Chignin-Bergeron » ;
- « Crépy » ;
- « Cruet » ;
- « Jongieux » ;
- « Marignan » ;
- « Marin » ;
- « Montmélian » ;
- « Ripaille » ;
- « Saint-Jean-de-la-Porte » ;
- « Saint-Jeoire-Prieuré ».

2° Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » peut être complété par les dénominations géographiques suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Frangy » ;
- « Marestel » ;
- « Monterminod » ;
- « Monthoux ».

3° Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'indication du cépage, à la condition que

les vins proviennent exclusivement du cépage concerné et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

### III. — Couleurs et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux et pétillants blancs et rosés.
Dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Apremont »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Arbin »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique « Ayze »	Vins tranquilles blancs et vins mousseux et pétillants blancs
Dénomination géographique « Chautagne »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique « Chignin »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Crépy »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Cruet »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Jongieux »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique « Marignan »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Marin »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Montmélian »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Ripaille »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Saint-Jean-de-la-Porte »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique « Saint-Jeoire-Prieuré »	Vins tranquilles blancs

« Roussette de Savoie »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Frangy »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Marestel »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Monterminod »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique « Monthoux »	Vins tranquilles blancs

#### IV. — Aires et zones

dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

##### 1° Aire géographique :

a) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » et la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain

Corbonod et Seyssel.

Département de l'Isère

Chapareillan.

Département de Savoie

Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysses, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

Département de Haute-Savoie

Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

b) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs, susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Isère

Chapareillan.

Département de Savoie

Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

Département de Haute-Savoie

Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

c) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Isère

Chapareillan.

Département de Savoie

Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne.

Département de Haute-Savoie

Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

d) Pour chacune des dénominations géographiques, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs et rouges ; la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques	COMMUNES
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes »	Apremont (partie), Chapareillan, Les Marches (partie), Myans
Dénomination géographique « Apremont »	Apremont (partie), Les Marches (partie), Saint-Baldoph (partie)
Dénomination géographique « Arbin »	Arbin, Cruet (partie), Montmélian (partie)
Dénomination géographique « Ayze »	Ayze, Bonneville, Marignier
Dénomination géographique « Chautagne »	Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne
Dénomination géographique « Chignin »	Chignin
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	Chignin, Francin, Montmélian
Dénomination géographique « Crépy »	Ballaison, Douvaine, Loisin
Dénomination géographique « Cruet »	Cruet
Dénomination géographique « Jongieux »	Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne
Dénomination géographique « Marignan »	Sciez
Dénomination géographique « Marin »	Marin, Publier
Dénomination géographique « Montmélian »	Francin, Montmélian
Dénomination géographique « Ripaille »	Thonon-les-Bains
Dénomination géographique « Saint-Jean-de-la-Porte »	Saint-Jean-de-la-Porte

Dénomination géographique « Saint-Jeoire-Prieuré »	Saint-Jeoire-Prieuré
« Roussette de Savoie »	
Dénomination géographique « Frangy »	Chaumont, Desingy, Frangy
Dénomination géographique « Marestel »	Jongieux, Lucey
Dénomination géographique « Monterminod »	Saint-Alban-Leysses
Dénomination géographique « Monthoux »	Saint-Jean-de-Chevelu

## 2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003 :

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

b) Pour les dénominations géographiques, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du 5 janvier 1951, du 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003.

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

## 3° Aire de proximité immédiate :

a) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :

— pour la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » ;

— pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » ;

est constituée par le territoire des communes figurant sur la liste en annexe du présent cahier des charges.

b) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :

— pour la vinification et l'élaboration des vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » ;

— pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » ;

— pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » ;

est constituée par le territoire des communes figurant sur la liste en annexe du présent cahier des charges, complétée par les communes de Corbonod et Seyssel (département de l'Ain) et de Seyssel (département de Haute-Savoie).

c) Pour les dénominations géographiques, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs et rouges, et pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes listées au point 1°, a) et au point 3°, a), non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.

## V. — Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type des vins	ENCÉPAGEMENT
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins tranquilles rouges et rosés	Gamay N, mondeuse N, pinot N, et Pour le département de la Savoie : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N Pour le département de l'Isère : persan N, étraire de la Dui N, servanin N, joubertin N
Vins tranquilles blancs	Aligoté B, altesse B, chardonnay B, jacquère B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et Pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, roussette d'Ayze B Pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	Aligoté B, altesse B, chardonnay B, gamay N, jacquère B, mondeuse B, mondeuse N, pinot N, velteliner rouge précoce Rs, et Pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, molette B, roussette d'Ayze B Pour le département de l'Isère : marsanne B, verdesse B
Dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes »	Cépage principal : jacquère B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs, et, dans le département de l'Isère, marsanne B, verdesse B
Dénominations géographiques « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	Cépage principal : jacquère B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint- Jean-de-la-Porte »	Mondeuse N exclusivement
Dénomination géographique « Ayze » (vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux et pétillants)	Cépage principal : gringet B Cépages accessoires : altesse B, roussette d'Ayze
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs tranquilles	Cépage principal : jacquère B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, mondeuse B, velteliner rouge précoce Rs
Vins rouges tranquilles	Cépages principaux : gamay N, mondeuse N, pinot N Cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	Roussanne B exclusivement

Dénominations géographiques « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	Cépage principal : chasselas B Cépages accessoires : aligoté B, altesse B, chardonnay B, gringet B, mondeuse B, roussette d'Ayze B, velteliner rouge précoce Rs
« Roussette de Savoie »	Altesse B exclusivement
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	Altesse B exclusivement

## 2° Règles de proportion à l'exploitation :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins tranquilles rouges et rosés	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	La proportion des cépages marsanne B, verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes »	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation La proportion des cépages marsanne B et verdesse B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénominations géographiques « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénomination géographique « Ayze » (Vins blancs tranquilles et vins blancs mousseux et pétillants)	La proportion du cépage gringet B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement de l'exploitation. La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins tranquilles blancs	La proportion du cépage jacquère B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation
Vins tranquilles rouges	La proportion des cépages gamay N, mondeuse N, pinot N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation
Dénominations géographiques « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	La proportion du cépage chasselas B est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de 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 complétée ou non par une dénomination géographique.

## VI. — Conduite du vignoble

### 1° Modes de conduite :

#### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 5 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2, 50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0, 80 mètre.

#### b) Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées annuellement :

— soit en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 4 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Lors du rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat, le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 8.

— soit en taille longue (guyot simple ou guyot double), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, à l'exception du cépage gamay N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 10, le cépage chardonnay B pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 16 lorsque une arcure du (ou des) long (s) bois est pratiquée, et le cépage mondeuse N pour lequel le nombre maximum par pied est inférieur ou égal à 6.

#### c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 0, 6 fois l'écartement entre les rangs. Elle est 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 à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges	11 500
Vins rosés	12 000
Vins blancs	12 500
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	14 000
Dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes »	12 000

Dénominations géographiques « Apremont », « Cruet », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	12 000
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	11 000
Dénomination géographique « Ayze »	
Vins blancs	12 000
Vins mousseux et pétillants blancs	14 000
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	12 000
Vins rouges	11 000
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	11 500
Dénominations géographiques « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »	12 000
« Roussette de Savoie »	11 500
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	10 500

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, qui se traduit notamment par la maîtrise d'un bon état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

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

- l'enherbement ou le travail du sol est obligatoire, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre les rangs supérieure à 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- le désherbage est interdit au-delà de 1 mètre du dernier pied à l'exception des secteurs non mécanisables ;
- l'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire délimitée. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée.

b) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

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.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le matériel de transport et de réception de la vendange présente un bon état général d'entretien.

L'utilisation des pompes centrifuges à ailettes sur l'équipement des bennes à vendange est interdite.

2° Maturité du raisin :

a) Les richesses en sucres des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins, cépages	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (grammes par litre de moût)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges	
Cépages gamay N, pinot N	162
Autres cépages	153
Vins rosés	
Cépages gamay N, pinot N	153
Autres cépages	144
Vins blancs	
Cépage chardonnay B	162
Cépage jacquère B	136
Autres cépages	144
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés	144
Dénominations géographiques	
Vins rouges	
Cépages gamay N, pinot N	171
Autres cépages	162
Vins blancs	

Cépages chardonnay B, roussanne B	162
Cépage jacquère B	144
Autres cépages	153
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés (dénomination géographique « AYZE »)	144
« Roussette de Savoie »	162
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	170

b) Les titres alcoométriques volumiques naturels minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins, cépages	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
a) Vins rouges	9,5 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	9,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	9 % vol.
b) Vins rosés	9,5 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	9,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	9 % vol.
c) Vins blancs	9 % vol.
Avec indication du cépage : chardonnay B	10 % vol.
Avec indication du cépage : jacquère B	8,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	9 % vol.
d) Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés	9 % vol.
Dénominations géographiques	
a) Vins rouges	

Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	9,5 % vol.
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	10 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	10 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	9,5 % vol.
b) Vins blancs	
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian », « Saint-Jeoire-Prieuré »	9 % vol.
Dénominations géographiques « Ayze », « Crépy », « Marignan », « Marin », « Ripaille »,	9,5 % vol.
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	10 % vol.
c) Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés (dénomination géographique « Ayze »)	9 % vol.
« Roussette de Savoie »	10 % vol.
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	10,5 % vol.

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

#### VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement prévu à l'[article 644-25 du code rural](#) est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	RENDEMENT (kilogrammes par hectare)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges	67
Vins rosés	71
Vins blancs	71

Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	75
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	68
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	62
Dénomination géographique « Ayze »	
Vins blancs	68
Vins mousseux et pétillants blancs	75
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	68
Vins rouges	62
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	67
« Roussette de Savoie »	64
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	60

2° Rendement butoir :

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	RENDEMENT BUTOIR (hectolres par hectare)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges	72
Vins rosés	78
Vins blancs	78
Vins mousseux et pétillants blancs et rosés	78
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	75
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	69

Dénomination géographique « Ayze »	
Vins blancs	75
Vins mousseux et pétillants blancs	78
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs	75
Vins rouges	69
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	72
« Roussette de Savoie »	68
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	62

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 des 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 et 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 susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins ;

— les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Chautagne », « Chignin », « Jongieux » proviennent d'un seul cépage ou d'un assemblage de raisins ou de vins ;

— les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Ayze », « Chautagne », « Chignin », « Crépy », « Cruet », « Jongieux », « Marignan », « Marin », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré » proviennent du seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins répondant aux dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement réalisée sur les vins rouges, elle est achevée au stade du conditionnement.

La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
Vins rouges tranquilles	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Vins rosés tranquilles	Inférieure ou égale à 5 grammes par litre
Vins blancs tranquilles	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Crépy », « Cruet », « Marignan », « Marin », « Ripaille », « Montmélian », « Ripaille », « Saint-Jeoire-Prieuré »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique « Ayze » (vins blancs tranquilles)	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin », « Jongieux »	
Vins blancs tranquilles	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Vins rouges tranquilles	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

« Roussette de Savoie »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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 suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques, couleur et type de vins	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total
« Vin de Savoie » ou « Savoie »	
a) Vins rouges	12,5 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	12,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	12 % vol.
b) Vins rosés	12,5 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	12,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	12 % vol.
c) Vins blancs	12 % vol.
Avec indication du cépage : chardonnay B	13 % vol.
Avec indication du cépage : jacquère B	11,5 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	12 % vol.
d) Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés	13 % vol. (après prise de mousse et avant dégorgement)
Dénominations géographiques	
a) Vins rouges	
Dénominations géographiques « Arbin », « Saint-Jean-de-la-Porte »	12,5 % vol.

Dénominations géographiques « Chautagne », « Chignin » et « Jongieux »	13 % vol.
Avec indication du cépage : gamay N ou pinot N	13 % vol.
Avec indication du cépage : autres cépages	12, 5 % vol.
b) Vins blancs	
Dénominations géographiques « Abymes » ou « Les Abymes », « Apremont », « Chautagne », « Chignin », « Cruet », « Jongieux », « Montmélian » et « Saint-Jeoire-Prieuré » avec ou sans indication du cépage jacquère B	12 % vol.
Dénominations géographiques « Crépy », « Marignan », « Marin » et « Ripaille », avec ou sans indication du cépage chasselas B	12, 5 % vol.
Dénomination géographique « Aye » avec ou sans indication du cépage gringet B	12, 5 % vol.
Dénomination géographique « Chignin-Bergeron »	13 % vol.
c) Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés (dénomination géographique « Aye »)	13 % vol. (après prise de mousse et avant dégorgement)
« Roussette de Savoie »	13 % vol.
Dénominations géographiques « Frangy », « Marestel », « Monterminod » et « Monthoux »	13, 5 % vol.

f) Matériel interdit.

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification équivalent au moins au produit de la surface vinifiée par le rendement visé au 1° du point VIII.

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

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

i) Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif de suivi des températures de vinification.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins mousseux et pétillants sont élaborés par seconde fermentation en bouteille. Pour ces vins, la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à neuf mois.

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 le conditionnement pour les vins tranquilles et au dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants.

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 au stockage pour les 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 tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur selon les [dispositions de l'article D.](#)

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

Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de neuf mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage.

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

Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

Les vins mousseux et pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de neuf mois à compter de la date de tirage.

### 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 sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2009 incluse ou jusqu'à la récolte 2015 incluse pour les seuls opérateurs ayant établi un échéancier individuel conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 26 et 27 février 2003.

2° Mode de conduite :

Les vignes plantées avant le 18 mars 1998 et 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 2020 incluse.

3° Normes analytiques :

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, les dispositions relatives aux teneurs maximales en sucres fermentescibles pour l'ensemble des vins blancs tranquilles ne s'appliquent pas aux vins n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement.

### XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée soit l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Savoie » ou « Savoie », soit l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie », et qui sont présentés sous la dite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et

accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée complété ou non par une dénomination géographique 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 indication y figurant.

b) L'indication du cépage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## Chapitre II

### I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants) :

a) Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants avant le 31 mars qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- 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.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation au plus tard le 31 août de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

b) La déclaration de renonciation à produire (ci-après) vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour la production des vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux et pétillants.

2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 31 août de l'année de récolte.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (vins tranquilles ou vins mousseux et pétillants).

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

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles) :

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 et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

La déclaration de revendication indique :

- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique ;
- 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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants) :

La déclaration de revendication dite « d'aptitude » doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de récolte et quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification. Elle indique :

- l'appellation revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- d'une copie de l'enregistrement du taux de pressurage ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

5. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage » (vins mousseux et pétillants) :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion à l'issue des opérations de tirage et dans un délai maximal de quinze jours.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

6. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles et vins de base) :

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 au moins deux jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles) :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement ou le calendrier prévisionnel de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le premier conditionnement.

Ce calendrier précise le nombre et les dates prévues, par semaine, des opérations de conditionnement.

8. 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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

9. 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 dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce repli.

Cette déclaration indique l'appellation d'origine contrôlée plus générale et le volume concerné par le repli.

10. 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 quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

11. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, 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 deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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

Pas de dispositions particulières.

## 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
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire

Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
<b>B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B. 1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
<b>B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
<b>B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Assemblages	Déclaratif et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
<b>B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>B. — CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et vins de base)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique

Vins après adjonction de la liqueur d'expédition (vins mousseux et pétillants)	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

## A N N E X E

### LISTE DES COMMUNES

#### DE L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

##### Département de l'Ain

Ambléon, Andert-et-Condon, Angletfort, Arbignieu, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhopital, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Nattages, Parves, Péron, Peyrieu, Plagne, Polliou, Pougny, Premeyzel, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux, Villes et Virignin.

##### Département de l'Isère

Les Abrets, Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buisnière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, Fitolieu, la Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Moretel-de-Mailles, Murianette, La Pierre, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Bernard, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Hilaire, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pancrasse, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud et Villard-Bonnot.

##### Département de la Savoie

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges,

Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Cessens, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entremont-le-Vieux, Epersy, Epierre, Etable, Frontenex, Gerbaix, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montaille, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rothère, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Girod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Maurice-de-Rothère, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genèbroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac et Voglans.

#### Département de la Haute-Savoie

Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Champanges, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, Chapeiry, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chevenoz, Chevrier, Chilly, Choisy, Clermont, Les Clefs, La Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, La Côte-d'Arbroz, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguette, Cruseilles, Cusy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Entremont, Epagny, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Evires, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feternes, Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Le Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlioz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxon, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Les Ollières, Onnion, Orcier, Peillon, Perrignier, Pers-Jussy, Le Petit-Bornand-les-Glières, Poisy, Présilly, Reignier, Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-

Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Thusy, La Tour, Vachèresse, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens et Yvoire