

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée  
« BELLET » ou « VIN DE BELLET »  
homologué par le décret n° 2011-1737 du 1<sup>er</sup> décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. – Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet », initialement reconnue par le décret du 11 novembre 1941, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet » 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 une partie du territoire de la commune de Nice dans le département des Alpes-Maritimes, au sein d'un périmètre constitué des lieudits suivants : « Candau », « Les Cappans », « Crémat », « Golfan », « Le Grand Bois », « Gros Pin », « Lingestiera » (en partie), « Mont-Bellet » (« Cantagalet »), « Le Pilon », « Li Puncia », « Saint-Roman de Bellet », « Saint-Sauveur », « Saquier », « Les Séoules », « Serre-Long », « La Tour ».

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie au sein du périmètre défini au point 1°, à l'exception des parcelles sur des sols d'alluvions modernes et des terrains non destinés à la culture de la vigne d'après les usages locaux.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Nice les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

**V. - Encépagement**

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges	- cépages principaux : braquet N, fuella nera N ; - cépages accessoires : cinsaut N, grenache N.

Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cépages principaux : braquet N, fuella nera N ;</li> <li>- cépages accessoires : bourboulenc B, blanqueiron B, cinsaut N, clairette B, grenache N, mayorquin B, ugni blanc B (dénommé localement « roussan »), vermentino B.</li> </ul>
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cépage principal : vermentino B ;</li> <li>- cépages accessoires : blanqueiron B, bourboulenc B, chardonnay B, clairette B, mayorquin B, muscat à petits grains B, ugni blanc B (dénommé localement « roussan »).</li> </ul>

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

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.</li> </ul>
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement;</li> <li>- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages clairette B et vermentino B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages blanqueiron B, bourboulenc B, mayorquin B et ugni blanc B (dénommé localement « roussan »), est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.</li> </ul>
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages blanqueiron B, bourboulenc B, mayorquin B muscat à petits grains B et ugni blanc B (dénommé localement « roussan »), est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement</li> </ul>

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,70 mètre.

b) - Règles de taille

- La taille est effectuée avant le 15 avril.

- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat), avec un maximum de 5 coursons à 2 yeux francs, par pied.

- Les cépages braquet N et chardonnay B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs au plus sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs. La hauteur de feuillage palissé 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.

- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 644-22 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques. Ces opérations sont réalisées avant le stade phénologique dit « véraison ».

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Les tournières et les talus, à l'exception des talus non mécanisables, sont entretenus par des moyens mécaniques ;

- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet » ;

- Entre les rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée mécaniquement.

3°- *Irrigation*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse

persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

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

### 1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

L'utilisation de la machine à vendanger ou de tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des contenants d'une contenance maximale 50 kilogrammes de raisins.

### 2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Sont considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre supérieure ou égale à 189 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent le titre alcoométrique volumique naturel minimum suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges et rosés	11 %
Vins blancs	11,5 %

## VIII. - Rendements. - Entrée en production

### 1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare

### 2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 44 hectolitres par hectare.

### 3°- Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au

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

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

### *1°- Dispositions générales*

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

#### a) - Assemblage des cépages

- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.
- L'assemblage entre millésimes est interdit.

#### b) - Fermentation malolactique

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation de charbons à usage œnologique est interdite.

#### e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

#### f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

#### g) - Entretien global du chai et du matériel.

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

#### h) - Maîtrise des températures de vinification

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

### *2°- Dispositions par type de produit*

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte dont 12 mois au moins en contenant de chêne à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.

### *3°- Dispositions relatives au conditionnement*

a) - L'opérateur dispose d'un moyen de rinçage avec de l'eau potable ainsi que d'une procédure de nettoyage pour le circuit d'embouteillage.

b) - Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre sont en verre.

c) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :  
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;  
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

#### *4°- Dispositions relatives au stockage*

a) - L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés ;

b) - Les bâtiments servant à la conservation des vins disposent au moins d'une isolation thermique suffisante.

#### *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.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> mars de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

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

- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte;

- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

## **X. - Lien avec la zone géographique**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de « Bellet » est situé sur les collines qui surplombent la rive gauche du Var, à l'ouest de la ville de Nice. La zone géographique est ainsi délimitée sur une partie du territoire de cette commune, dans le département des Alpes-Maritimes.

La « révolution pliocène » qui a donné naissance à la Mer Méditerranée, par un basculement vers le sud de la Provence, a offert son sous-sol à cette zone géographique marquée par les influences méditerranéennes.

Les dépôts sédimentaires sont couronnés d'importantes épaisseurs de conglomérats dits « conglomérats du delta pliocène du Var ».

Au Quaternaire, le nouveau basculement de la Provence, vers l'ouest, porte ces conglomérats jusqu'à 600 mètres d'altitude et donne naissance aux coteaux escarpés de « Bellet ».

Les sols issus de ces formations sont constitués de poudingues silico-calcaires et de galets roulés issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Le ciment des poudingues est généralement sableux, s'altérant facilement. La présence importante de grès est à l'origine de sols bien drainés dont la granulométrie est composée à 80%, voire 90% de sables grossiers ou fins.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées à une altitude comprise entre 200 mètres et 400 mètres, sur les pentes escarpées des « *collets* » (collines), orientés au levant ou au couchant, rarement sur les plateaux.

La zone géographique bénéficie d'un climat marqué par un ensoleillement annuel important de 2820 heures et une pluviométrie annuelle moyenne de 830 millimètres.

La vallée du Var, perpendiculaire au littoral, joue un rôle régulateur particulier, en canalisant, au cours de la nuit et d'une partie de la matinée, les brises montagnardes qui descendent des Alpes, puis, en fin de journée, la brise qui remonte de la mer.

La zone géographique contemple, au sud, la baie des Anges, et au nord, le Massif du Mercantour. Crêtes, ravins profonds, pentes boisées, fraîches oliveraies, terrasses fleuries ou viticoles, dessinent une citadelle campagnarde au cœur de la ville de Nice. La vigne est cultivée sur de petites terrasses dénommées localement « *planches* », soigneusement préservées et entretenues, au fil des générations, par les producteurs, soucieux de maintenir l'occupation des sols contre l'urbanisation galopante de cette importante métropole.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les Phocéens, fondateurs de Marseille, sont, au IV<sup>ème</sup> siècle avant Jésus Christ, les premiers à implanter les cultures de la vigne et de l'olivier dans la région. Les Grecs établissent plus tard le comptoir de *Nikaïa* (Nice).

L'implantation de la vigne y est favorisée par la situation des coteaux, suffisamment éloignés du littoral pour décourager les invasions des barbares et néanmoins assez proches de la mer pour permettre le développement des échanges commerciaux.

Au XVII<sup>ème</sup> siècle, Nice faisant partie du royaume de France, le gouverneur de la ville, Monsieur de LA FARE, fournit du vin de « Bellet » au Maréchal de CATINAT qui écrit : « *Vous pouvez vous assurer qu'il a été trouvé admirable et qu'il a pris le dessus de tous les vins de France que nous avons ici, quoique bons et bien choisis. L'on devra se souvenir de vous dans le comté de Nice, non seulement par rapport à la belle conduite que vous avez tenue, mais encore, si ses habitants savent y perpétuer l'intention que vous leur avez donné de pouvoir faire de si bons vins dans leur pays.* »

La tradition viticole est tellement présente que le hameau de Saint-Roman de Bellet est même rebaptisé « *Bacchus* » pendant la révolution.

Le début du XIX<sup>ème</sup> siècle marque la période la plus prospère du vignoble puisque sa superficie atteint alors plus de 1000 hectares.

Malheureusement la vigne qui couvre les collines avant l'invasion phylloxérique en 1888, n'est replantée que partiellement.

Malgré la culture de l'œillet de Nice, qui est très lucrative après la seconde guerre mondiale, le vignoble est progressivement réhabilité grâce à la volonté de quelques familles de vigneronnes qui replantent des cépages anciens et locaux très caractéristiques et adaptés à ce territoire, comme le cépage vermentino B, dénommé localement, « *Rolle* », et destiné à la production de vins blancs, et comme les cépages braquet N et fuella nera N (ou « *folle noire* ») réservés à l'élaboration de vins rouges et rosés.

Ce territoire, ce paysage, cette histoire, cette communauté humaine qui a su maintenir ce petit vignoble donnent toute l'originalité aux vins produits, typicité liée au terroir reconnue en appellation d'origine contrôlée « Bellet » le 11 novembre 1941.

Le vignoble de « Bellet » a une superficie, en 2009, de 55 hectares pour une production moyenne annuelle de 800 hectolitres élaborés par 11 caves particulières. Les vins rouges représentent 41 % de la production et les vins rosés, 23 %. Le vin blanc représente 36% de la production.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges et rosés sont essentiellement issus des cépages fuella nera N et braquet N, cépages locaux, éventuellement associés aux cépages grenache N et cinsaut N, cépages très présents en Provence.

Les vins rouges offrent des arômes fruités, agrémentés de notes rappelant la cerise, les roses sauvages et les épices. Ce sont des vins d'une belle finesse, avec une structure tannique bien présente mais fondue.

Les vins rosés se caractérisent par leur finesse et leurs arômes originaux rappelant les fleurs sauvages, la rose ancienne, la violette, associés à des notes iodées en bouche.

Les vins blancs sont marqués par la présence du cépage vermentino B. Ils offrent un bouquet floral soutenu où se au sein duquel se distinguent notamment le tilleul, la fleur de vigne ou la poire, mêlé de notes d'agrumes. Le gras et la structure équilibrée leur confèrent un bon potentiel de vieillissement au cours duquel se développent souvent des notes minérales.

## 3°- Interactions causales

Les parcelles destinées à la récolte des raisins, implantées en terrasses sur les versants bien exposés de coteaux escarpés, à une altitude comprise entre 200 mètres et 400 mètres, présentent des sols développés sur poudingues et galets roulés. Ces sols, bien drainés, limitent les conséquences des orages méditerranéens et assurent un enracinement en profondeur de la plante. La bonne ouverture de paysage permet de bénéficier des conditions climatiques particulières et notamment d'un ensoleillement abondant et des influences climatiques, à la fois maritimes et montagnardes, liées à la proximité de la Mer Méditerranée et à la présence de la vallée du Var avec ses alternances quotidiennes de brises nocturnes et diurnes. Les brises assèchent les vignes après les orages, limitant naturellement le développement des maladies cryptogamiques, et modèrent les ardeurs solaires estivales en les rafraîchissant.

Ces situations offrent aux cépages niçois, fuella nera N, braquet N et vermentino B des conditions particulièrement favorables à une maturité progressive optimale et à une expression originale et élégante, aux accents plus septentrionaux que méridionaux.

Elles imposent une gestion rigoureuse de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de faibles rendements (40 hectolitres par hectare), et par une gestion des densités de plantation qui intègre la culture en terrasses.

En 1847, un membre de l'Académie Royale des Sciences de Turin souligne ce lien entre la qualité des vins produits et le milieu naturel : « *Les fonds calcaires et sulfureux aux environs des collines de Nice, à l'exposition du midi, produisent les meilleurs vins : la qualité connue sous le nom de Bellet est particulièrement renommée... Le Bellet se conserve sans altération pendant de nombreuses années... il rivalise par sa délicatesse autant que par sa force spiritueuse avec les vins les plus exquis de l'Europe méridionale* »

Soucieux du respect des caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, des paysages et de la qualité de leur production, les producteurs ont défini dans le cahier des charges des règles rigoureuses telles que la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs de vigne, et des tournières, par des moyens uniquement mécaniques.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les producteurs de « Bellet » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble implanté en terrasses ou « *planches* » sur les pentes des « *collets* ».

Le savoir-faire des élaborateurs et leur fidélité à un patrimoine végétal original, s'exprime dans les soins apportés à la vendange afin de préserver le potentiel qualitatif des raisins et en particulier leurs caractères aromatiques.

La période minimale d'élevage des vins blancs et rosés jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année suivant celle de la récolte, et définie dans le cahier des charges, s'impose afin d'obtenir des vins aux arômes floraux épanouis et expressifs.

La période minimale d'élevage des vins rouges jusqu'au 15 février de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte, et définie dans le cahier des charges, s'impose afin d'obtenir des vins aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux.

La notoriété et la réputation des vins de « Bellet » continuent à prospérer grâce à la volonté des producteurs. Elles sont évoquées par THOMAS JEFFERSON, Ambassadeur de son pays auprès de la cour de France, qui, en visitant, Nice en apprécie les « crus ». Père de la constitution américaine et Président des Etats-Unis d'Amérique, il commande du vin de « Bellet » jusqu'en 1817.

Plus récemment, René RENO, alors Président du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, écrivait « *Je voudrais dire mon admiration pour l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » qui a su maintenir le cap d'un vignoble de qualité et d'exception pendant soixante ans pour atteindre ce que l'on pourrait appeler un niveau d'excellence, malgré toutes les embûches qui l'ont menacée, au long de son histoire. La menace de l'urbanisation galopante dans ce secteur n'est pas des moindres. Nice aurait pu avaler d'une bouchée ce vignoble. Il n'en a rien été. C'est aujourd'hui un sujet de fierté, grâce à des hommes qui ont su résister à un appât du gain facile au profit d'une histoire, d'une tradition, d'une culture, maintenant contre vents et marées l'âme de cette région* ».

Enfin, la chanson officielle du Carnaval de Nice datant de 1924 évoque : « *Dans les grands verres déjà il pétillie le vin de « Bellet » si cher au cœur des bons Niçois, célibataires et belles filles viennent boire chacun sa part ; cet élixir scintille mieux que jouvence et jamais à l'écart* ».

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation*

Les vins rouges et rosés, élaborés à partir de raisins issus de plantations réalisées avant le 31 juillet 2009, répondant aux règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine jusqu'à la récolte 2028 incluse :

- la proportion du cépage cinsaut N peut être supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 50 % de l'encépagement, jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- la proportion du cépage cinsaut N peut être supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 30 % de l'encépagement de la récolte 2019 à la récolte 2028 incluse ;

### *2°- Modes de conduite*

Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

## **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 « Bellet » ou « Vin de Bellet » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité

- géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
  - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

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

Chaque opérateur déclare avant le 1<sup>er</sup> 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 pour une période de cinq ans, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 20 décembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

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

#### *3. Déclaration préalable de transaction et de retraitaison*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum cinq jours avant la retraitaison.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

#### *4. Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de deux jours ouvrables précédant le conditionnement.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

#### *5. 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

#### *6. 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 d'un mois maximum après ce déclassement.

### II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE III

#### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Contrôle documentaire : cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire.
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôle sur site
Conditionnement	Contrôle documentaire (suivi analytique) et contrôle sur site
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	

Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	- Contrôle documentaire et/ou analytique ; - Contrôle des paramètres analytiques suivants : titre alcoométrique volumique (TAV), acidité volatile (AV), teneur en SO <sub>2</sub> total, sucres fermentescibles - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BLAYE »  
homologué par le décret n°2011-1738 du 2 décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011**

CHAPITRE Ier

**I. – Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Blaye », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

**II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. – Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Blaye » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 la Gironde

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon.

*2° - Aire parcellaire délimitée :*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Blaye » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 1991 pour les communes suivantes :

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon et du 4 novembre 1992 pour la commune de Cavignac.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires 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 la Gironde

Gauriaguet, Lansac, Lapouyade, Mombrier, Peujard, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Pugnac avant sa fusion avec Lafosse au 1er juillet 1974, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Trojan, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade et Villeneuve.

## **V. – Encépagement**

*1° - Encépagement :*

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, et merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N, cot N (ou malbec) et petit verdot N.

*2° - Règles de proportion à l'exploitation :*

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages carmenère N et petit verdot N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

La proportion du cépage carmenère N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

## **VI. – Conduite du vignoble**

*1° - Modes de conduite :*

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,85 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur ou égal à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les seuls modes de taille autorisés sont les tailles dites à cots (ou coursons) ou à astes (ou longs bois), avec un maximum de :

- 45 000 yeux francs par hectare pour le cépage merlot N ;
- 50 000 pour les autres cépages.

Le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.

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

Un système de relevage est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissée est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 13 grappes par pied.

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

g) - Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

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

1° - *Récolte* :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - *Maturité du raisin* :

La richesse minimale en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)		Titre alcoométrique volumique naturel minimum (%)
merlot N	Autres cépages	
210	189	12

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° - *Rendement* :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 48 hectolitres par hectare.

2° - *Rendement butoir* :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° - *Entrée en production des jeunes vignes* :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>e</sup> 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 deuxième 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 deuxième 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, la deuxième année suivant

celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

## IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

### 1° - Dispositions générales :

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

#### a) - Réception et pressurage.

La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

#### b) - Assemblage des cépages :

- la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans les assemblages ;
- la proportion du cépage cot N (ou malbec) est inférieure ou égale à 50 % ;
- la proportion de l'ensemble des autres cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 %.

#### c) - Fermentation malolactique :

Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné), présente un teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

#### d) - Normes analytiques.

Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Paramètres analytiques	Vins avant conditionnement (Vins en vrac)	Vins après conditionnement
Sucres fermentescibles (Glucose + fructose) (grammes par litre)	≤ 3	≤ 3
Acidité volatile maximale (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,27 ou 0,79 acide acétique (0,65 exprimé en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)	140	

#### e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 % vol.

#### f) - Matériel interdit.

L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

#### g) - Capacité de la cuverie.

La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage représente un minimum de deux fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente à surface égale.

h) - Entretien global du chai et du matériel.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3° - *Dispositions relatives au conditionnement.*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan d'inspection.

4° - *Dispositions relatives au stockage :*

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5° - *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur.*

a) - Date de mise à la consommation.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

## **X. – Lien avec la zone géographique**

1° - *Informations sur la zone géographique :*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » est située dans la partie nord du département de la Gironde sur la rive droite de l'estuaire. La présence de l'estuaire sous l'influence des entrées maritimes provenant de l'océan, associé à une durée d'ensoleillement soutenue (240 jours annuels), confèrent à cette région un climat tempéré et des conditions très favorables à la viticulture. Cette zone géographique regroupe 41 communes des trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin.

Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le Blayais présente trois ensembles géomorphologiques avec : une partie « estuarienne » de coteaux calcaires drainés vers l'Ouest et le Sud-Ouest par un réseau hydrographique court et encaissé, une partie interne de plateau plus argileuse drainée vers le Nord par un réseau hydrographique long morcelant peu le paysage et enfin une région d'arrière-pays plus sableux au Nord et à l'Est où ne se sont développés que de rares cours d'eau intermittents, peu marqués dans la topographie.

La diversité géologique de la région se retrouve dans la nature des sols. Sur le socle calcaire, les sols sont bruns, peu argileux et peu épais, souvent de type rendzine. Sur l'intérieur du plateau, les sols bruns deviennent plus argileux et à tendance sableuse dans les pentes. Au Nord et à l'Est de l'aire géographique, les sols localement sablo-graveleux sont majoritairement sableux gris à noirs, acides et reposent fréquemment sur un sous-sol induré ferrique de type « alios ». Ces « podzols » se déclinent en plusieurs nuances.

Ainsi, l'aire géographique de l'appellation « Blaye » qui couvre plus de 20 000 hectares, présente deux grands types de paysages. Les plateaux et coteaux qui dominent l'estuaire sont très marqués par la viticulture. Structurés autour de la ville de Blaye et de sa citadelle, les petits bourgs, villages et hameaux sont disséminés dans le vignoble où quelques boisements de taille réduite subsistent principalement dans les vallons. Dans les plateaux de la partie orientale le vignoble est associé à l'élevage et apparaît plus sous forme de claières dans un environnement de landes ou boisé de pins maritimes.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès l'Antiquité, les Romains, installés dans cette région, ont implanté la viticulture et initié le développement du commerce du vin. Les domaines viticoles se développent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant.

Au Moyen-Âge, le vignoble se cantonne aux abords du port de Blaye. Sous Louis XIV, la position stratégique de la ville de Blaye s'affirme avec la construction de la citadelle par Vauban. Cette nouvelle vocation militaire perturbe considérablement l'activité commerciale de la région.

Dans le courant du XVIII<sup>ème</sup> siècle, avec un retour à une relative sérénité locale, de nouvelles expériences d'encépagement, des méthodes de culture optimisées et des procédés de vinification innovants pour l'époque, comme le vieillissement en barriques puis en bouteilles grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1978), ont apporté au marché du vin un renouveau assorti d'une nouvelle prospérité.

Les fléaux du XIX<sup>ème</sup> siècle (oïdium, mildiou, phylloxera) n'ont pas épargné le vignoble de cette région. Ainsi, la production de vins en Blayais a chuté en 1853 à 10 % de la récolte normale. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, à la suite d'une instance menée contre un propriétaire, le Tribunal Civil de Blaye définit par jugement du 18 juillet 1929 l'appellation « Blaye » ou « Blayais » pour les vins rouges et blancs produits dans les trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin. Le décret du 11 septembre 1936 qui reconnaît l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » ou « Blayais », confirme l'aire géographique.

Après une baisse des revendications, à la fin des années 1980, le Syndicat viticole des appellations « Blaye » et « Premières Côtes de Blaye » a entrepris une démarche de révision des conditions de productions s'inscrivant dans une démarche de hiérarchisation des appellations de cette région sur la base de conditions de productions plus restrictives. Ces conditions de production ont d'abord été traduites dans une charte puis dans le cahier des charges de l'appellation qui est réservé aux vins rouges.

Depuis le millésime 2000, une vingtaine de producteurs consacrent une cinquantaine d'hectares à l'appellation « Blaye » pour un volume de 1 500 à 2 500 hectolitres.

#### *2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit :*

Ces vins rouges tranquilles sont principalement obtenus à partir du cépage merlot N bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité. Il est à l'origine de vins puissants et ronds, à la couleur rouge soutenue qui présentent souvent des notes aromatiques de fruits rouges intenses évoluant fréquemment au vieillissement vers des nuances épicées. L'assemblage avec les autres cépages principaux que sont le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N apporte de la fraîcheur et de la structure, augmentant ainsi le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.

Les cépages accessoires comme le cot N (ou malbec) dans la limite de 50 % de l'assemblage, ou encore la carmenère N ou le petit verdot N (dans la limite de 15 % de l'assemblage) ajoutent à la richesse et à la complexité de ces vins.

### *3° - Interactions causales :*

Cette région située à la charnière des influences du département de la Gironde et des deux Charentes offre une diversité des milieux et des paysages où les viticulteurs ont su, avec le temps, créer une identité commune autour du nom de Blaye. Si à l'origine, les savoir-faire locaux ont conduit les viticulteurs à produire des vins rouges et des vins blancs, depuis la reconnaissance des appellations, le vignoble est essentiellement planté en cépages rouges.

Parmi les vignobles anciens du Bordelais, les cépages de l'appellation « Blaye » cultivés sous un climat océanique, ont, dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle, nécessité des échelas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Les parcelles soigneusement sélectionnées permettent les expressions optimales des cépages locaux, choisis au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits. Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation est élevée. Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte, cette longue période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, leur affinage et à leur meilleure expression avant mise sur le marché.

Au sein des appellations d'origine contrôlées du Nord-Gironde, « Blaye » fait figure aujourd'hui de fleuron.

## **XI. – Mesures transitoires**

### *1° - Aire parcellaire délimitée :*

Les parcelles plantées en vigne avant le 31 mai 1991 et exclues de l'aire parcellaire délimitée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 31 mai 1991 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, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

### *2° - Mode de conduite :*

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4 500 pieds à l'hectare et 6 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou, au plus tard, jusqu'à la récolte 2020 incluse.

## **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 « Blaye » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

## *2° Dispositions particulières :*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### **I. – Obligations déclaratives**

#### *1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire :*

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 juin de l'année de récolte.

#### *2° Déclaration de revendication :*

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique :

- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *3° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :*

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de la déclaration préalable à chaque opération mais adressent de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

#### *4° Déclaration de repli :*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés minimum avant ce repli.

#### *5° Déclaration de déclassement :*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

### **II. – Tenue de registres**

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI-2° ci-dessus, tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide en cas d'arrachage et de replantation, de la copie de la déclaration de fin de travaux.

## CHAPITRE III

### I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</b>	
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle sur le terrain pendant les vendanges.
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle pendant les vendanges du matériel utilisé
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Respect de la date limite et du type de taille. Comptage du nombre d'yeux francs et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle.
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques.
<b>B.2 - Récolte et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
<b>B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement,...)	Contrôle documentaire (registre d'enrichissement, cahier de chai) et contrôle sur site
<b>B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Vérification des déclarations de récolte et de production
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect de modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D – PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

## **II – Références concernant les structures de contrôle**

### **Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BORDEAUX »  
homologué par le décret n° 2011-1739 du 2 décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. – Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

**II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Haut-Benauge » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les mentions « claret » et « claret » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

**III. – Couleur et types de produit**

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés, ou rouges.

2°- La mention « claret » est réservée aux vins rouges.

3°- La mention « claret » est réservée aux vins rosés foncés.

4°- La dénomination géographique « Haut-Benauge » est réservée aux vins tranquilles blancs.

**IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1°- Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-

Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterriex, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaingnac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès,

Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdels, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

b) - Pour la dénomination géographique « Haut-Benauges », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbis, Cantois, Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Saint-Pierre-de-Bat, Soullignac et Targon.

#### *2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.

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

#### *3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » complétée ou non par les mentions « clairet » et « claret », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Dordogne : Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Seurin-de-Prats, Villefranche-de-Lonchat.

- Département de Lot-et-Garonne : Baleysagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

## **V. – Encépagement**

### *1°- Encépagement*

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

- cépages principaux : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B ;

- cépages accessoires : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus exclusivement des cépages suivants : cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, merlot N, cot N (ou malbec), carmenère N, petit verdot N.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauges » sont issus exclusivement des cépages suivants : sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B.

### *2°- Règles de proportion à l'exploitation*

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation pour les vins blancs.

## **VI. – Conduite du vignoble**

### *1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation.

- Pour les parcelles plantées à partir du 1<sup>er</sup> août 2008, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.
- Cette densité peut être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes).

Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45000 yeux francs par hectare et 18 yeux francs par pied.

Pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50000 yeux francs par hectare et 20 yeux francs par pied.

Après ébourgeonnage, le nombre de rameaux fructifères par pied ne peut excéder :

- pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 12 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, et 15 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ;
- pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, et 17 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

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

Pour les parcelles plantées à partir du 1<sup>er</sup> août 2008, la hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissée est au moins de 1,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10000 kilogrammes par hectare pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare.

e) - Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat culturel de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

g) - Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

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

### 1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

### 2°- Maturité du raisin

a) - La richesse minimale en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS ET DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	RICHELLE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)		TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
	merlot N, sauvignon B, sauvignon gris G	Autres cépages	
AOC « Bordeaux » (vins rouges)	189	180	10,5 %
AOC « Bordeaux » (vins rosés)	170	162	10,0 %
AOC « Bordeaux » (vins blancs)	170	162	10,0 %
AOC « Bordeaux » (vins blancs avec sucres fermentescibles)	178	178	10,5 %
AOC « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Haut- Benauges »	195	195	11,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

- Les vins blancs avec sucres fermentescibles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauges » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

## VIII. – Rendements, entrée en production

### 1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 67 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés, à 62 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 60 hectolitres par hectare.

d) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge », à 55 hectolitres par hectare.

### 2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 77 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés, à 72 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à :

- 68 hectolitres par hectare pour les vignes dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare ;

- 64 hectolitre par hectare pour les vignes plantées après le 1<sup>er</sup> août 2008 à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare.

d) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauge », à 60 hectolitres par hectare.

### 3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

## IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

### 1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.

La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

b) - Assemblage des cépages.

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins.

c) - Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) - Normes analytiques.

- Les normes analytiques des vins répondent, avant conditionnement, aux caractéristiques suivantes :

PARAMETRES	Bordeaux	Bordeaux	Bordeaux	Bordeaux	Bordeaux
------------	----------	----------	----------	----------	----------

ANALYTIQUES	(vins blancs), Bordeaux «Haut- Benauge»	(vins blancs avec sucres fermentescibles , Bordeaux «Haut- Benauge»	(vins rosés)	(vins susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet »)	(vins rouges)
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	..≤ 3*	5 <...≤ 60	≤ 3*	≤ 3*	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	13.26 ou 0.79 (0.65 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
SO <sub>2</sub> total (limite maximale) (mg/l)	180	250	180	170	140
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	Possible	≤ 0,3
ICM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	..≤ 1,1	1,1 ≤... ≤ 2,5	

\*Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

- Les normes analytiques des vins répondent, après conditionnement, aux caractéristiques suivantes :

Paramètres analytiques	Bordeaux (vins blancs), Bordeaux «Haut- Benauge»	Bordeaux (vins blancs avec sucres fermentescibles , Bordeaux «Haut- Benauge»	Bordeaux (vins rosés)	Bordeaux (vins susceptibles de bénéficier de la mention « clairnet »)	Bordeaux (vins rouges)
Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (g/l)	≤ 3*	5 <...≤ 60	≤ 3*	≤ 3*	≤ 3
Acidité volatile (limite maximale) (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	18 ou 1.08 (0.88 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	18 ou 1.08 (0.88 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	18 ou 1.08 (0.88 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	18 ou 1.08 (0.88 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	20 ou 1.20 (0.98 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
SO <sub>2</sub> total (limite maximale) (mg/l)	200	250	200	200	150
Présence d'acide malique (g/l)	Possible	Possible	Possible	Possible	< 0,3
ICM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	..≤ 1,1	1,1 ≤... ≤ 2,5	-

\*Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés ;
- L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS ET DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Bordeaux » (vins rouges)	13,5 %
AOC « Bordeaux » (vins rosés)	13 %
AOC « Bordeaux » (vins blancs)	13 %
AOC « Bordeaux » (vins blancs avec sucres fermentescibles)	13,5 %
AOC « Bordeaux » suivie de la dénomination géographique « Haut-Benauges »	13 %

f) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

g) - Capacité de cuverie.

- La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage, pour les vins rouges, représente au moins 2 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage, pour les vins blancs et rosés, représente au moins 1,5 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La cuverie est dans un état compatible avec l'élaboration d'un vin d'appellation d'origine contrôlée.

h) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel.

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 bénéficient d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

- Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, à l'organisme de contrôle agréé, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.
- Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan d'inspection.

*4°- Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Haut-Benauges » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

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

b) - Date de mise en circulation entre entrepositaires agréés

Les vins blancs, rosés et rouges sont mis en circulation entre entrepositaires agréés 15 jours avant la date de mise en marché à destination du consommateur.

## **X. - Lien avec la zone géographique**

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole : une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important. Les influences océaniques modératrices sur le gel de printemps s'estompent cependant à mesure que l'on s'éloigne de la mer et des grandes vallées, et que l'on se rapproche des massifs forestiers des Landes, de Saintonge et de la Double Périgourdine. Ces particularités expliquent la faible implantation de la vigne dans les extrémités nord et sud-sud-ouest de la zone géographique. Elle s'étend sur 501 des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et dévolu à la sylviculture.

Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres par an. Toutefois, en fin d'été, les perturbations océaniques venues de l'ouest sont variables d'une année à l'autre. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine de l'effet millésime marqué.

Plus vaste territoire viticole d'appellation d'origine contrôlée de France, les paysages du Bordelais, qu'ils soient urbains, périurbains ou ruraux sont toujours marqués par la viticulture et se déclinent en plusieurs nuances.

La Gironde viticole est drainée par les deux bassins-versants de la Dordogne au nord et de la Garonne au sud, qui s'unissent au niveau du Bec d'Ambès pour former l'estuaire de la Gironde. Trois grands ensembles sont ainsi délimités : le Nord-Gironde sur la rive droite de la Dordogne et de l'estuaire, la zone limitée par la Dordogne au nord et la Garonne au sud, et enfin, la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire.

Les formations géologiques supportant le vignoble bordelais sont relativement peu diversifiées. S'appuyant, au nord, sur les assises jurassiques et crétacées de la bordure charentaise du bassin d'Aquitaine, elles appartiennent exclusivement au Tertiaire et au Quaternaire. Il s'agit surtout de

marnes, molasses et calcaires de l'Eocène et de l'Oligocène, et de formations alluviales graveleuses et sableuses plio-quadernaires, fréquemment masquées par une couverture de limons.

Les sols issus de ces formations sont diversifiés tout en constituant de grands ensembles. Sur les formations tertiaires, les sols bruns argilo-calcaire dominant. Les formations superficielles parfois épaisses de plusieurs mètres (argiles à graviers entre Garonne et Dordogne et limons éoliens dénommés localement « boulbènes ») sont fréquentes. Le long des fleuves, les dépôts graveleux constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne. Enfin, les dépôts alluviaux récents où l'argile domine constituent les sols de « palus ».

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble en Bordelais, dont le véritable essor remonte aux XII<sup>ème</sup> et XIII<sup>ème</sup> siècles, apparaît au premier siècle de notre ère lorsque les *Bituriges Vivisques* de Bordeaux, une peuplade de guerriers d'origine celtique découvrant le vin sous l'influence romaine, implantent un nouveau cépage plus résistant au froid, le *Vitis Biturica*, ancêtre des cépages « *cabernets* ». Le développement de la culture de la vigne a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre puis la Hollande, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (*DION, R. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX<sup>ème</sup> siècle, 1959*).

Ces échanges ont historiquement conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, l'élevage en barriques puis en bouteilles grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (*ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1978*).

En vins rouges, comme en vins blancs, plusieurs cépages sont exploités par les viticulteurs en Bordelais, qui en assurent la répartition en fonction des potentialités de leurs parcelles. A la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, les « *cabernets* » (cabernet-sauvignon N et cabernet franc N), cot N (ou malbec) et petit verdot N sont les cépages principaux du Bordelais. Le merlot N, proche parent des « *cabernets* » et cépage principal aujourd'hui, ne commence réellement à se propager qu'à partir de 1830 et surtout avec la mise en place du greffage, qui a réduit sa tendance à la coulure et au millerandage.

Le développement du commerce avec la Hollande a également favorisé la production de vins blancs secs à partir des cépages ugni blanc B et colombar B et de vins blancs avec sucres fermentescibles à partir des cépages sémillon B et muscadelle B.

L'habitude ancienne du négoce de classer les paroisses viticoles par ordre de mérite, puis à l'intérieur de celles-ci, d'identifier les crus, conduira à la codification de ces listes en 1855 pour l'Exposition Universelle par le Classement des Vins de Gironde à l'initiative de l'Empereur NAPOLEON III. Longtemps méconnu du consommateur, ce classement témoigne pourtant de la notion de « château » en Bordelais.

Au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, de terribles maladies frappent durement le vignoble : l'oïdium, en 1857 mais surtout le phylloxéra de 1875 à 1892. Une des premières grandes solutions a été de reconquérir les zones submersibles des plaines : en inondant les vignobles quelques semaines à l'automne cela permettait de tuer les larves des insectes et d'empêcher ainsi leur reproduction. Enfin, le mildiou a causé également d'énormes dégâts dans le vignoble et c'est par l'ingéniosité des scientifiques de Bordeaux, et notamment Ulysse GAYON, l'un des pères de l'œnologie, que le remède est trouvé avec l'invention de la « bouillie bordelaise », préparation à base de cuivre (*MILLARDET, A., GAYON, U. Recherches sur les effets des divers procédés de traitement du mildiou par les composés cuivreux, 1887*).

A la fin du XIX<sup>ème</sup> et au début du XX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble connaît une nouvelle crise, celle des fraudes et de la baisse des prix. Pour s'en prémunir, les Girondins participent à l'élaboration d'une législation nationale sur l'origine des vins qui aboutit à l'établissement d'une délimitation départementale de l'appellation Bordeaux (décret du 18 février 1911), reconnue et confirmée en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par le décret du 14 novembre 1936.

Au XX<sup>ème</sup> siècle, les fortes gelées de l'hiver 1956 ont conduit à une profonde restructuration et modernisation du vignoble. La désaffectation pour les « vins blancs doux » a conduit d'une part à une reconversion du vignoble en cépages noirs et d'autre part à un recentrage sur le sauvignon B pour la production de vins blancs secs plus aromatiques.

### 2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » produit en moyenne 300000 hectolitres de vins blancs, 200000 hectolitres de vins rosés et plus de 2000000 hectolitres de vins rouges.

Ces vins tranquilles se déclinent en vins blancs (secs ou avec sucres fermentescibles), rosés ou « *clairets* » et surtout rouges.

Les vins blancs secs issus du cépage sauvignon B sont très aromatiques, frais et fruités dans les notes fleuries et d'agrumes. Le sémillon B apporte le volume et le gras, l'association de la muscadelle B confère des arômes fleuris. En assemblage, les cépages accessoires amènent acidité et notes d'agrumes. Ces vins désaltérants sont très adaptés à une consommation jeune (un ou deux ans).

Les vins blancs avec sucres fermentescibles sont structurés autour du sémillon B fournissant des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits, qui peut être associé au sauvignon B apportant alors de la fraîcheur. Supportant quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

Les rosés et « *clairets* », dont les volumes sont en constante progression, sont obtenus principalement par saignée de cuves de cépages rouges avant fermentation ou après légère macération de quelques heures pour les « *clairets* » qui sont plus colorés, plus riches et très parfumés. Ces vins présentent une bonne aptitude à une consommation jeune (un ou deux ans).

Les vins rouges, dans lesquels le cépage merlot N est souvent majoritaire, sont souples, fruités et peu acides ; ils peuvent être rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité des cépages petit verdot N et cot N. Mais l'association principale demeure maintenant l'association du cépage merlot N avec le cépage cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure avec le cépage cabernet franc N, ces derniers conférant aux vins complexité aromatique et puissance tannique qui leur permet de conserver et développer leur bouquet.

### 3° - Interactions causales

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècle, nécessité des échelas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale.

Les différents types de sols et les expositions variées ont conduit à la sélection et l'adaptation de différents cépages en fonction des caractéristiques du milieu. Ainsi quatre types distincts peuvent être identifiés :

- les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires, très répandues sur les pentes des coteaux où s'exprime très bien le merlot N ;
- les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires parfaits pour le merlot N et le sauvignon B, par exemple ;
- les « *boulbènes* » à éléments siliceux fins constituant des sols plus légers adaptés à la production de vins blancs secs ;
- les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables plus ou moins grossiers qui constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le cabernet-sauvignon N en particulier.

Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de Bordeaux a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant

ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Avec le mariage d'ALIENOR, Duchesse d'Aquitaine et d'HENRI PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre en 1152, le développement des échanges commerciaux conduit les Anglais à importer des vins de Bordeaux qu'ils nomment « *Claret* » en raison de leur couleur claire. Cette tradition s'est perpétuée dans le temps et se retrouve aujourd'hui sous les mentions « *clairret* » et « *claret* ».

Au XVII<sup>ème</sup> siècle, une nouvelle ère commerciale débute avec l'apparition de nouveaux consommateurs.

L'exportation reste l'un des points forts de la distribution des vins de Bordeaux. Un tiers des volumes produits est diffusé vers plus de 150 pays.

La production viticole d'appellation d'origine contrôlée, ressource essentielle du département de la Gironde, a largement contribué à façonner les paysages ruraux et urbains, et à modeler l'architecture locale (châteaux viticoles, chais). Les principales villes du département sont des ports sur les fleuves dont le développement s'est fait autour du commerce des vins.

## **XI. – Mesures transitoires**

### *1°- Aire parcellaire délimitée*

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire délimitée parcellaire approuvée lors des séances du comité national compétent, 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 désignée en annexe, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

### *2°- Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation.

Les vignes en place avant le 1<sup>er</sup> août 2008 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 3300 pieds par hectare peuvent continuer à être revendiquées par l'opérateur concerné, en appellation d'origine contrôlée « Bordeaux », si et seulement si l'opérateur respecte les dispositions suivantes :

- les vignes plantées avant le 1<sup>er</sup> septembre 1980 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse, à condition d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20 % des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2014 ;

40 % des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2019 ;

60 % des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2024 ;

80 % des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2029 ;

100 % des superficies au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2034 ;

- les vignes plantées entre le 1<sup>er</sup> septembre 1980 et le 1<sup>er</sup> septembre 1985 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse ;

- les vignes plantées entre le 1<sup>er</sup> septembre 1985 et le 1<sup>er</sup> septembre 1990 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2041 incluse ;

- les vignes plantées entre le 1<sup>er</sup> septembre 1990 et le 1<sup>er</sup> septembre 1995 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2046 incluse ;

- les vignes plantées entre le 1<sup>er</sup> septembre 1995 et le 1<sup>er</sup> août 2008 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2050 incluse.

Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 1<sup>er</sup> août 2008 et dont la densité est supérieure à 3300 pieds par hectare.

#### b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les parcelles de vigne en place avant le 1<sup>er</sup> août 2008, dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, à condition que :

- 25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2013 ;
- 50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2018 ;
- 75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2023 ;
- 100 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre ou présentent une hauteur de feuillage au moins égale à 0.55 fois l'écartement entre les rangs au plus tard le 1<sup>er</sup> août 2028.

## **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 « Bordeaux » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 5 grammes par litre et inférieure à 60 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

b) - La dénomination géographique « Haut-Benauges » est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne devront pas dépasser celles des caractères de ladite appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## **CHAPITRE II**

### **I. – Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

### 2. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie ou non de la dénomination « Haut-Benauges » 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 d'un mois après ce déclassement.

### 3. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauges » devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

### 4. 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 un délai d'au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

## II. – Tenue de registres

### *Vignes en mesures transitoires*

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I<sup>er</sup> devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles à l'aide des documents suivants :

- en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux.
- en cas de mise en conformité de la hauteur de feuillage, document fourni par l'organisme de défense et de gestion.

## CHAPITRE III

### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un SIG et de la fiche CVI tenue à jour et visible par informatique) et sur le terrain

<b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Documentaire et visites sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Visite sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Visite sur site
Pressurage (matériel interdit)	Visite sur site
Vinification/Elevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site (Obligation d'un lieu couvert)
<b>B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors du contrôle.
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle : Sont déclarées à l'abandon les vignes présentant au moins 2 des 3 critères suivants : - vignes non taillées, - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B2 – Récolte et maturité du raisin</b>	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Documentaire et visite sur site
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Tenue de registre) et sur le terrain

<b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
Rendement autorisé	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)
VSI, 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>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D – PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

## II – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

## ANNEXE

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DÉLIMITÉES - DATES LIMITES DES MESURES TRANSITOIRES POUR LES VIGNES EXCLUES DE L'AIRES PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

(la mention « sans objet » signifie qu'il n'existe pas de mesure transitoire pour la commune concernée)

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRES PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33001	ABZAC	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33002	AILLAS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33003	AMBARES-ET-LAGRAVE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33003	AMBARES-ET-LAGRAVE	BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33004	AMBES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	novembre	1990	juin	1989	2020
33004	AMBES	BORDEAUX	novembre	1990	juin	1989	2020
33006	ANGLADE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33006	ANGLADE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33006	ANGLADE	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33007	ARBANATS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33007	ARBANATS	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33008	ARBIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33010	ARCINS	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33010	ARCINS	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33012	ARSAC	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33012	ARSAC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33013	ARTIGUES-PRES-BORDEAUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33014	LES ARTIGUES-DE-LUSSAC	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33015	ARVEYRES	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33015	ARVEYRES	GRAVES DE VAYRES et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33016	ASQUES	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33017	AUBIAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33018	AUBIE-ET-ESPESAS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33020	AURIOLLES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33021	AUROS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33022	AVENSAN	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	février	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33023	AYGUEMORTE-LES-GRAVES	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33023	AYGUEMORTE-LES-GRAVES	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33024	BAGAS	BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33025	BAIGNEAUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33026	BALIZAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33027	BARIE	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33028	BARON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33030	BARSAC	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33030	BARSAC	BARSAC, SAUTERNES et BORDEAUX	mai	2007	mai	2007	2025
33031	BASSANNE	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33032	BASSENS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33033	BAURECH	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33033	BAURECH	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33034	BAYAS	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33035	BAYON-SUR-GIRONDE	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33035	BAYON-SUR-GIRONDE	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33036	BAZAS	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33037	BEAUTIRAN	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33037	BEAUTIRAN	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33038	BEGADAN	MEDOC et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33039	BEGLES	GRAVES et BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33040	BEGUEY	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33040	BEGUEY	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33043	BELLEBAT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33044	BELLEFOND	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33045	BELVES-DE-CASTILLON	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33046	BERNOS-BEAULAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33047	BERSON	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33048	BERTHEZ	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33049	BEYCHAC-ET-CAILLAU	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33050	BIEUJAC	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33052	LES BILLAUX	BORDEAUX	novembre	1974	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33053	BIRAC	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33054	BLAIGNAC	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33055	BLAIGNAN	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33056	BLANQUEFORT	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33056	BLANQUEFORT	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33057	BLASIMON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33058	BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33058	BLAYE	BORDEAUX	mai	2004	mai	1991	2020
33059	BLESIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33060	BOMMES	SAUTERNES et BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33060	BOMMES	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33061	BONNETAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33062	BONZAC	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33063	BORDEAUX	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33064	BOSSUGAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33065	BOULIAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33066	BOURDELLES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33067	BOURG	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33067	BOURG	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33069	LE BOUSCAT	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33071	BRANNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33071	BRANNE	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33072	BRANNENS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33073	BRAUD-ET-SAINT-LOUIS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33073	BRAUD-ET-SAINT-LOUIS	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33073	BRAUD-ET-SAINT-LOUIS	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33074	BROUQUEYRAN	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33075	BRUGES	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33076	BUDOS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33077	CABANAC-ET-VILLAGRAINS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33078	CABARA	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33078	CABARA	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33079	CADARSAC	ENTRE-DEUX-MERS	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		et BORDEAUX					
33079	CADARSAC	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33080	CADAUJAC	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	mars	2006	novembre	1994	2020
33080	CADAUJAC	BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33081	CADILLAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33081	CADILLAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33082	CADILLAC-EN-FRONSADAIS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33083	CAMARSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33084	CAMBES	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33085	CAMBLANES-ET-MEYNAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2002	2030
33085	CAMBLANES-ET-MEYNAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33086	CAMIAAC-ET-SAINT-DENIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33087	CAMIRAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33088	CAMPS-SUR-L'ISLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33089	CAMPUGNAN	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33089	CAMPUGNAN	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33090	CANEJAN	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	novembre	1994	novembre	1994	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33091	CANTENAC	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035
33091	CANTENAC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33091	CANTENAC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33092	CANTOIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33093	CAPIAN	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2002	2030
33094	CAPLONG	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33096	CARBON-BLANC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33098	CARDAN	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33099	CARIGNAN-DE-BORDEAUX	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33100	CARS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33101	CARTELEGUE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33101	CARTELEGUE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33102	CASSEUIL	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33103	CASTELMORON-D'ALBRET	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33104	CASTELNAU-DE-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33105	CASTELVIEL	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33106	CASTETS-EN-DORTHE	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33107	CASTILLON-DE-CASTETS	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33108	CASTILLON-LA-BATAILLE	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33109	CASTRES-GIRONDE	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33109	CASTRES-GIRONDE	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33111	CAUDROT	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33111	CAUDROT	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33112	CAUMONT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33113	CAUVIGNAC	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33114	CAVIGNAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	novembre	1992	mai	1991	2020
33116	CAZATS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33117	CAZAUGITAT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	fevrier	1988	2020
33118	CENAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33119	CENON	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33120	CERONS	GRAVES, CERONS et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33120	CERONS	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33121	CESSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33122	CESTAS	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	juin	1987	2020
33123	CEZAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33124	CHAMADELLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33125	CISSAC-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33126	CIVRAC-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33126	CIVRAC-DE-BLAYE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33127	CIVRAC-SUR-DORDOGNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33128	CIVRAC-EN-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33129	CLEYRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33130	COIMERES	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33131	COIRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33132	COMPS	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33133	COUBEYRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33134	COUQUEQUES	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33135	COURPIAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33136	COURS-DE-MONSEGUR	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	fevrier	1988	2020
33137	COURS-LES-BAINS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33138	COUTRAS	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33139	COUTURES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33140	CREON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33141	CROIGNON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33142	CUBNEZAIS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33143	CUBZAC-LES-PONTS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33144	CUDOS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33145	CURSAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33146	CUSSAC-FORT-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33146	CUSSAC-FORT-MEDOC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33147	DAIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33148	DARDENAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33149	DAUBEZE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33150	DIEULIVOL	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33151	DONNEZAC	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33152	DONZAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33153	DOULEZON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33154	LES EGLISOTTES-ET-CHALAURES	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33156	ESCOUSSANS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33157	ESPIET	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33158	LES ESSEINTES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33159	ETAULIERS	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33160	EYNESSE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33161	EYRANS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33161	EYRANS	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33162	EYSINES	GRAVES et BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33163	FALEYRAS	ENTRE-DEUX-MERS	mai	2000	mai	2000	2024

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		et BORDEAUX					
33164	FARGUES	SAUTERNES et BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33164	FARGUES	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33165	FARGUES-SAINT-HILAIRE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33166	LE FIEU	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33167	FLOIRAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33168	FLAUJAGUES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33169	FLOUDES	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33170	FONTET	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33171	FOSES-ET-BALEYSSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33172	FOURS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33173	FRANCS	FRANCS COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	juin	1983	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33174	FRONSAC	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33174	FRONSAC	CANON-FRONSAC et BORDEAUX	septembre	1989	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33174	FRONSAC	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33175	FRONTENAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33176	GABARNAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33177	GAILLAN-EN-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33178	GAJAC	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33179	GALGON	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33179	GALGON	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33180	GANS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33181	GARDEGAN-ET-TOURTIAC	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33182	GAURIAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33182	GAURIAC	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33183	GAURIAGUET	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33184	GENERAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33184	GENERAC	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33185	GENISSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33185	GENISSAC	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33186	GENSAC	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33187	GIRONDE-SUR-DROPT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33189	GORNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33191	GOURS	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33192	GRADIGNAN	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	novembre	1994	novembre	1994	2020
33193	GRAYAN-ET-L'HOPITAL	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33194	GREZILLAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33195	GRIGNOLS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33196	GUILAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33197	GUILLOS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33198	GUITRES	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33200	LE HAILLAN	GRAVES et BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33201	HAUX	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2002	2030
33204	HURE	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33205	ILLATS	GRAVES, CERONS et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33206	ISLE-SAINT-GEORGES	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33207	IZON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33207	IZON	BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33208	JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC	MEDOC et BORDEAUX	avril	2008	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33208	JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33210	JUILLAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33211	LABARDE	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035
33211	LABARDE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33211	LABARDE	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33212	LABESCAU	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33213	LA BREDE	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33215	LADAUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33216	LADOS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33218	LAGORCE	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33219	LA LANDE-DE-FRONSAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33220	LAMARQUE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33220	LAMARQUE	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33221	LAMOTHE-LANDERRON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33222	LALANDE-DE-POMEROL	LALANDE-DE-POMEROL et BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33223	LANDERROUAT	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33224	LANDERROUET-SUR-SEGUR	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33225	LANDIRAS	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33226	LANGOIRAN	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33226	LANGOIRAN	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33227	LANGON	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33228	LANSAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33228	LANSAC	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33230	LAPOUYADE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33231	LAROQUE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2002	2030
33233	LARUSCADE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33233	LARUSCADE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33234	LATRESNE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33234	LATRESNE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33235	LAVAZAN	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33237	LEOGEATS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33238	LEOGNAN	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020
33240	LESPARRE-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33241	LESTIAC-SUR-GARONNE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33241	LESTIAC-SUR-GARONNE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33242	LES LEVES-ET-THOUMEYRAGUES	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33243	LIBOURNE	POMEROL et BORDEAUX	février	2000	février	2000	2025
33243	LIBOURNE	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33243	LIBOURNE	SAINT-EMILION et BORDEAUX	septembre	1977	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33244	LIGNAN-DE-BAZAS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33245	LIGNAN-DE-BORDEAUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33246	LIGUEUX	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33247	LISTRAC-DE-DUREZE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33248	LISTRAC-MEDOC	LISTRAC-MEDOC, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juillet	1957	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33248	LISTRAC-MEDOC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33249	LORMONT	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33250	LOUBENS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33251	LOUCHATS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33252	LOUPES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33253	LOUPIAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, LOUPIAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	mars	2009	mars	2009	2030
33253	LOUPIAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33254	LOUPIAC-DE-LA-REOLE	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33256	LUDON-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33256	LUDON-MEDOC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33257	LUGAIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33258	LUGASSON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33259	LUGON-ET-L'ILE-DU-CARNAY	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33261	LUSSAC	LUSSAC-SAINT-EMILION et BORDEAUX	mars	1991	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33262	MACAU	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33262	MACAU	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33263	MADIRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33264	MARANSIN	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33266	MARCENAI	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33266	MARCENAI	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33267	MARCILLAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33268	MARGAUX	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035
33268	MARGAUX	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33268	MARGAUX	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33269	MARGUERON	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33270	MARIMBAULT	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33271	MARIONS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33272	MARSAS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33272	MARSAS	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33273	MARTIGNAS-SUR-JALLE	GRAVES et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33274	MARTILLAC	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020
33275	MARTRES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33276	MASSEILLES	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33277	MASSUGAS	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33278	MAURIAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33279	MAZERES	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33280	MAZION	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33281	MERIGNAC	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	mars	2006	novembre	1994	2020
33282	MERIGNAS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33283	MESTERRIEUX	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33285	MOMBRIER	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33285	MOMBRIER	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33287	MONGAUZY	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33288	MONPRIMBLANC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33289	MONSEGUR	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33290	MONTAGNE	MONTANE-SAINT-EMILION et BORDEAUX	mars	1991	mars	1991	2020
33290	MONTAGNE	SAINT-GEORGES-SAINT-EMILION, MONTAGNE-SAINT-EMILION et BORDEAUX	mars	1991	mars	1991	2020
33291	MONTAGOUDIN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	novembre	1990	février	1988	2020
33292	MONTIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33293	MONTUSSAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33294	MORIZES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33295	MOUILLAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33296	MOULIETS-ET-VILLEMARTIN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33297	MOULIS-EN-MEDOC	MOULIS, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	novembre	1960	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33298	MOULON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33298	MOULON	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33299	MOURENS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33300	NAUJAC-SUR-MER	MEDOC et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33301	NAUJAN-ET-POSTIAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33302	NEAC	LALANDE-DE-POMEROL et BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33303	NERIGEAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33304	NEUFFONS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33305	LE NIZAN	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33306	NOAILLAC	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33307	NOAILLAN	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33308	OMET	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33309	ORDONNAC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33310	ORIGNE	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33311	PAILLET	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33311	PAILLET	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33312	PAREMPUYRE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33312	PAREMPUYRE	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33314	PAULLAC	PAULLAC, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	novembre	1997	novembre	1997	2022
33314	PAULLAC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33315	LES PEINTURES	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33316	PELEGRUE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33317	PERISSAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33318	PESSAC	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020
33319	PESSAC-SUR-DORDOGNE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33320	PETIT-PALAIS-ET-CORNEMPS	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33321	PEUJARD	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33322	LE PIAN-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33323	LE PIAN-SUR-GARONNE	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33323	LE PIAN-SUR-GARONNE	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33324	PINEUILH	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33325	PLASSAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33325	PLASSAC	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33326	PLEINE-SELVE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33327	PODENSAC	GRAVES, CERONS et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33327	PODENSAC	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33328	POMEROL	POMEROL et BORDEAUX	février	2000	février	2000	2025
33329	POMPEJAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33330	POMPIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33331	PONDAURAT	BORDEAUX	mai	2004	juin	1994	2020
33332	PORCHERES	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33334	PORTETS	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33334	PORTETS	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33335	LE POUT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33336	PRECHAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33337	PREIGNAC	SAUTERNES et BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33337	PREIGNAC	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33338	PRIGNAC-EN-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33339	PRIGNAC-ET-MARCAMPES	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33339	PRIGNAC-ET-MARCAMPES	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33341	PUGNAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	novembre	1993	mai	1991	2020
33341	PUGNAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	novembre	1993	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33341	PUGNAC	BORDEAUX	novembre	1993	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33342	PUISSEGUIN	PUISSEGUIN-SAINT-EMILION et BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33342	PUISSEGUIN	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33343	PUJOLS-SUR-CIRON	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33344	PUJOLS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33345	LE PUY	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33346	PUYBARBAN	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33347	PUYNORMAND	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33348	QUEYRAC	MEDOC et BORDEAUX	décembre	2007	septembre	1989	2020
33349	QUINSAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33349	QUINSAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33350	RAUZAN	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33351	REIGNAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33351	REIGNAC	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33352	LA REOLE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33353	RIMONS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33354	RIOCAUD	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33355	RIONS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC,	février	2010	novembre	2006	2030

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
		PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX					
33355	RIONS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33356	LA RIVIERE	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33356	LA RIVIERE	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33357	ROAILLAN	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33358	ROMAGNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33359	ROQUEBRUNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33360	LA ROUILLE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33361	RUCH	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33362	SABLONS	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33363	SADIRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33364	SAILLANS	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33365	SAINT-AIGNAN	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33366	SAINT-ANDRE-DE-CUBZAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33367	SAINT-ANDRE-DU-BOIS	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33369	SAINT-ANDRE-ET-APPELLES	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33370	SAINT-ANDRONY	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33370	SAINT-ANDRONY	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33371	SAINT-ANTOINE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33372	SAINT-ANTOINE-DU-QUEYRET	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33373	SAINT-ANTOINE-SUR-L'ISLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33374	SAINT-AUBIN-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33374	SAINT-AUBIN-DE-BLAYE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33375	SAINT-AUBIN-DE-BRANNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2000
33376	SAINT-AUBIN-DE-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33377	SAINT-AVIT-DE-SOULEGE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33378	SAINT-AVIT-SAINT-NAZAIRE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33379	SAINT-BRICE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33380	SAINT-CAPRAIS-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33381	SAINT-CAPRAIS-DE-BORDEAUX	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33382	SAINT-CHRISTOLY-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33382	SAINT-CHRISTOLY-DE-BLAYE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33383	SAINT-CHRISTOLY-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33384	SAINT-CHRISTOPHE-DES-BARDES	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33385	SAINT-CHRISTOPHE-DE-DOUBLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33386	SAINT-CIBARD	FRANCS COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	juin	1983	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33387	SAINT-CIERS-D'ABZAC	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33388	SAINT-CIERS-DE-CANESSE	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33389	SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33389	SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33390	SAINTE-COLOMBE	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33391	SAINT-COME	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33392	SAINTE-CROIX-DU-MONT	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, SAINTE-CROIX-DU-MONT, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	mars	2009	mars	2009	2030
33392	SAINTE-CROIX-DU-MONT	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33393	SAINT-DENIS-DE-PILE	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33394	SAINT-EMILION	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1982	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33395	SAINT-ESTEPHE	SAINT-ESTEPHE, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	septembre	1994	septembre	1994	2020
33396	SAINT-ETIENNE-DE-LISSE	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33397	SAINTE-EULALIE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33398	SAINT-EXUPERY	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33399	SAINT-FELIX-DE-FONCAUDE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33400	SAINT-FERME	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33401	SAINTE-FLORENCE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33402	SAINTE-FOY-LA-GRANDE	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33403	SAINTE-FOY-LA-LONGUE	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33404	SAINTE-GEMME	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33405	SAINT-GENES-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33405	SAINT-GENES-DE-BLAYE	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33406	SAINT-GENES-DE-CASTILLON	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33407	SAINT-GENES-DE-FRONSAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33408	SAINT-GENES-DE-LOMBAUD	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33409	SAINT-GENIS-DU-BOIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2000	mai	2000	2024
33411	SAINT-GERMAIN-DE-GRAVE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33412	SAINT-GERMAIN-D'ESTEUIL	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33413	SAINT-GERMAIN-DU-PUCH	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33414	SAINT-GERMAIN-DE-LA-RIVIERE	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33414	SAINT-GERMAIN-DE-LA-RIVIERE	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33415	SAINT-GERVAIS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33416	SAINT-GIRONS-D'AIGUEVIVES	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33416	SAINT-GIRONS-D'AIGUEVIVES	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33417	SAINTE-HELENE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33418	SAINT-HILAIRE-DE-LA-NOAILLE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33419	SAINT-HILAIRE-DU-BOIS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33420	SAINT-HIPPOLYTE	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33421	SAINT-JEAN-DE-BLAIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33421	SAINT-JEAN-DE-BLAIGNAC	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33422	SAINT-JEAN-D'ILLAC	GRAVES et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33423	SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	SAINT-JULIEN, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	novembre	1997	novembre	1997	2022
33423	SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33424	SAINT-LAURENT-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33425	SAINT-LAURENT-D'ARCE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33426	SAINT-LAURENT-DES-COMBES	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33427	SAINT-LAURENT-DU-BOIS	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33428	SAINT-LAURENT-DU-PLAN	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33431	SAINT-LEON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33432	SAINT-LOUBERT	BORDEAUX	juin	1994	juin	1994	2020
33433	SAINT-LOUBES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33433	SAINT-LOUBES	BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33434	SAINT-LOUIS-DE-MONTFERRAND	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	novembre	1990	juin	1989	2020
33434	SAINT-LOUIS-DE-MONTFERRAND	BORDEAUX	novembre	1990	juin	1989	2020
33435	SAINT-MACAIRE	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33435	SAINT-MACAIRE	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33437	SAINT-MAGNE-DE-CASTILLON	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33437	SAINT-MAGNE-DE-CASTILLON	BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33438	SAINT-MAIXANT	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33438	SAINT-MAIXANT	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33439	SAINT-MARIENS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33440	SAINT-MARTIAL	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33441	SAINT-MARTIN-LACAUSSADE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33441	SAINT-MARTIN-LACAUSSADE	BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33442	SAINT-MARTIN-DE-LAYE	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33443	SAINT-MARTIN-DE-LERM	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33444	SAINT-MARTIN-DE-SESCAS	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33444	SAINT-MARTIN-DE-SESCAS	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33445	SAINT-MARTIN-DU-BOIS	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33446	SAINT-MARTIN-DU-PUY	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33447	SAINT-MEDARD-DE-GUIZIERES	BORDEAUX	mai	2004	novembre	1989	2020
33448	SAINT-MEDARD-D'EYRANS	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	mars	2006	novembre	1994	2020
33448	SAINT-MEDARD-D'EYRANS	BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33449	SAINT-MEDARD-EN-JALLES	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33451	SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC	FRONSAC et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33451	SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC	CANON-FRONSAC et BORDEAUX	septembre	1989	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33451	SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC	BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33452	SAINT-MICHEL-DE-RIEUFRET	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33453	SAINT-MICHEL-DE-LAPUJADE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	novembre	1990	février	1988	2020
33454	SAINT-MORILLON	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33456	SAINT-PALAIS	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33457	SAINT-PARDON-DE-CONQUES	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33458	SAINT-PAUL	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33459	SAINT-PEY-D'ARMENS	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33460	SAINT-PEY-DE-CASTETS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33461	SAINT-PHILIPPE-D'AIGUILLE	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33462	SAINT-PHILIPPE-DU-SEIGNAL	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	février	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33463	SAINT-PIERRE-D'AURILLAC	COTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33463	SAINT-PIERRE-D'AURILLAC	BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33464	SAINT-PIERRE-DE-BAT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33465	SAINT-PIERRE-DE-MONS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33466	SAINT-QUENTIN-DE-BARON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33467	SAINT-QUENTIN-DE-CAPLONG	SAINTE-FOY-BORDEAUX et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33468	SAINTE-RADEGONDE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33470	SAINT-ROMAIN-LA-VIRVEE	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33471	SAINT-SAUVEUR	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33472	SAINT-SAUVEUR-DE-PUYNORMAND	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33473	SAINT-SAVIN	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33473	SAINT-SAVIN	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33474	SAINT-SELVE	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33475	SAINT-SEURIN-DE-BOURG	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33475	SAINT-SEURIN-DE-BOURG	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33476	SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33477	SAINT-SEURIN-DE-CURSAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33478	SAINT-SEURIN-SUR-L'ISLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33479	SAINT-SEVE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33480	SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS	SAINT-EMILION et BORDEAUX	avril	1975	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33480	SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS	BORDEAUX	avril	1975	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33481	SAINT-SULPICE-DE-GUILLERAGUES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33482	SAINT-SULPICE-DE-POMMIERS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33483	SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33485	SAINTE-TERRE	BORDEAUX	février	1965	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33486	SAINT-TROJAN	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33486	SAINT-TROJAN	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33487	SAINT-VINCENT-DE-PAUL	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33487	SAINT-VINCENT-DE-PAUL	BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33488	SAINT-VINCENT-DE-PERTIGNAS	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33488	SAINT-VINCENT-DE-PERTIGNAS	BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33489	SAINT-VIVIEN-DE-BLAYE	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33490	SAINT-VIVIEN-DE-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33491	SAINT-VIVIEN-DE-MONSEGUR	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020
33492	SAINT-YZAN-DE-SOUDIAC	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33492	SAINT-YZAN-DE-SOUDIAC	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33493	SAINT-YZANS-DE-MEDOC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33493	SAINT-YZANS-DE-MEDOC	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33494	SALAUNES	MEDOC et BORDEAUX	novembre	1940	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33495	SALIGNAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33496	SALLEBOEUF	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33499	LES SALLES-DE-CASTILLON	CASTILLON COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	1988	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33500	SAMONAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33501	SAUCATS	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33502	SAUGON	BLAYE COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, BLAYE, COTES DE BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33502	SAUGON	BLAYE et BORDEAUX	mai	1991	mai	1991	2020
33504	SAUTERNES	SAUTERNES et BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33504	SAUTERNES	BORDEAUX	février	1986	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33505	LA SAUVE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	juin	1989	2020
33506	SAUVETERRE-DE-GUYENNE	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	1999	mai	1999	2024
33507	SAUVIAC	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33508	SAVIGNAC	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33509	SAVIGNAC-DE-L'ISLE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33510	SEMENS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33511	SENDETS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33512	SIGALENS	BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33513	SILLAS	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33514	SOULAC-SUR-MER	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33515	SOULIGNAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33516	SOUSSAC	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1988	février	1988	2020
33517	SOUSSANS	MARGAUX, HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2035
33517	SOUSSANS	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	mars	2007	mars	2007	2030
33517	SOUSSANS	BORDEAUX	juin	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33518	TABANAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33518	TABANAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33519	LE TAILLAN-MEDOC	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33520	TAILLECAVAT	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	février	1988	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33521	TALAIS	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33522	TALENCE	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020
33523	TARGON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	février	1998	février	1998	2024
33524	TARNES	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33525	TAURIAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33525	TAURIAC	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33526	TAYAC	FRANCS COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	juin	1983	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33530	TEUILLAC	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33530	TEUILLAC	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33531	TIZAC-DE-CURTON	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	mai	2004	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33532	TIZAC-DE-LAPOUYADE	BORDEAUX	novembre	1989	novembre	1989	2020
33533	TOULENNE	GRAVES et BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33533	TOULENNE	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33534	LE TOURNE	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	février	2010	novembre	2006	2030
33534	LE TOURNE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33535	TRESSES	ENTRE-DEUX-MERS et BORDEAUX	juin	1989	juin	1989	2020
33536	LE TUZAN	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUSE
33537	UZESTE	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33538	VALEYRAC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33539	VAYRES	GRAVES DE VAYRES et BORDEAUX	juin	1987	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33540	VENDAYS-MONTALIVET	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33541	VENSAC	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	février	1985	2009
33542	VERAC	BORDEAUX	mai	2004	septembre	1988	2020
33543	VERDELAIS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030
33543	VERDELAIS	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33544	LE VERDON-SUR-MER	MEDOC et BORDEAUX	février	1985	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33545	VERTHEUIL	HAUT-MEDOC, MEDOC et BORDEAUX	juin	1990	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33546	VIGNONET	SAINT-EMILION et BORDEAUX	novembre	1936	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33547	VILLANDRAUT	BORDEAUX	juin	1994	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33548	VILLEGOUGE	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33549	VILLENAVE-DE-RIONS	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, CADILLAC, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2006	novembre	2006	2030
33550	VILLENAVE-D'ORNON	PESSAC-LEOGNAN, GRAVES et BORDEAUX	février	2011	novembre	1994	2020

NUMÉRO INSEE	COMMUNE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE	DATE D'APPROBATION DE L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE		DATE D'APPROBATION DES MESURES TRANSITOIRES		DATE LIMITE DES MESURES TRANSITOIRES
			MOIS	ANNEE	MOIS	ANNEE	ANNEE DE RECOLTE INCLUDE
33550	VILLENAVE- D'ORNON	BORDEAUX	juin	1987	juin	1987	2020
33551	VILLENEUVE	COTES DE BOURG, BOURG et BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33551	VILLENEUVE	BORDEAUX	juin	1978	Sans objet	Sans objet	Sans objet
33552	VIRELADE	GRAVES et BORDEAUX	février	2011	septembre	1989	2020
33552	VIRELADE	BORDEAUX	septembre	1989	septembre	1989	2020
33553	VIRSAC	BORDEAUX	septembre	1988	septembre	1988	2020
33554	YVRAC	CADILLAC COTES DE BORDEAUX, COTES DE BORDEAUX, PREMIERES COTES DE BORDEAUX et BORDEAUX	novembre	2002	novembre	2002	2030

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« GRAND ROUSSILLON »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon », initialement reconnue par le décret du 23 octobre 1957, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires**

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » est réservée aux vins doux naturels rouges, rosés et blancs.

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

*1° - Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département de l'Aude : Cascastel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.

- Dans le département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Cerbère, Céret, Clairà, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Nèfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

*2° - Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 mai 1973.

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

*3° - Aire de proximité immédiate*

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

- Dans le département de l'Aude : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean ;

- Dans le département des Pyrénées-Orientales : Alénia, Ansignan, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillet, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Théza, Tarerach, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ;

- cépages accessoires : muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).

b) - Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètre. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES	
<p>- Les vignes sont taillées, avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - La conduite en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B</p>	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
<p>Le rajeunissement de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an, par parcelle.</p>	
<p>Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une pré-taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.</p>	

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Pour les cépages muscat à petit grain B et muscat d'Alexandrie palissés	Le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

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

### 1<sup>o</sup>- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime, pour le cépage muscat à petits grains B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des zones suivantes :

ZONE 1
- <u>Département de l'Aude</u> : Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Treilles. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Baho, Baixas, Cabestany, Calce, Canet-en-Roussillon, Cases-de-Pène, Clairà, Corneilla-la-Rivière, Espira-de-l'Agly, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Rivesaltes, Saleilles, Salses-le-Château, Saint-Estève, Saint-Hippolyte, Saint-Nazaire, Villeneuve-la-Rivière.
ZONE 2
- <u>Département de l'Aude</u> : Paziols, Tuchan. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Argelès-sur-Mer, Bages, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Le Boulou, Brouilla, Canohès, Castelnou, Cerbère, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Elne, Estagel, Fourques, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Llupia, Maury, Millas, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffà, Palau-del-Vidre, Passa, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Jean-Lasseille, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villemolaque, Villelongue-dels-Monts, Villeneuve-de-la-Raho, Vingrau.
ZONE 3
- <u>Département de l'Aude</u> : Cascastel-des-Corbières, Villeneuve-les-Corbières. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Bélesta, Caixas, Camélas, Cassagnes, Céret, Ille-sur-Têt, Les Cluses, Lesquerde, Llauro, Montauriol, Maureillas-las-Illas, Reynès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Paul-de-Fenouillet, Tordères, Vivès.

### 2<sup>o</sup>- Maturité du raisin

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

## VIII - Rendements – Entrée en production

### 1<sup>o</sup>- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

### 2<sup>o</sup>- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

### 3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

### 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 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) - Assemblage des cépages

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.

#### b) - Normes analytiques

Au stade d'une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45

#### c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

#### d) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

#### e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

f) - Etat d'entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
a) - Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
b) - Les vins font l'objet d'un élevage jusqu'au 1 <sup>er</sup> septembre de la 3 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.	
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés, soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> septembre de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 août de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte

**X. - Lien avec la zone géographique**

## *1°- Informations sur la zone géographique*

### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :

- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2780 mètres) ;
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1450 mètres) ;
- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour bâtir de nombreuses terrasses.

Elle s'étend sur le territoire de 89 communes du département des Pyrénées-Orientales et de 9 communes de l'Aude, en incluant, à la différence de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes », le territoire des 4 communes appartenant à la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls ».

Le paysage est façonné par l'érosion, modelé par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et complété par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.

Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, nés d'intrusions, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques, toujours très caillouteux et bien drainés.

Ces parcelles, plantées avec les cépages traditionnels des vins doux naturels, sont situées sur des terrasses de cailloux roulés, ou présentent des sols argilo-calcaires, des sols nés de dégradation de schistes, des sols issus des sables du pliocène et d'autres formations plus marginales.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau d'une altitude de 300 mètres ou par l'isotherme de 13°C, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel supérieur à 2500 heures et d'une pluviométrie comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.

Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « *Tramontane* », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

La zone géographique bénéficie cependant de l'effet modérateur lié à la proximité de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

Dans ce milieu naturel tourmenté, la vigne occupe l'espace entre garrigue et maquis, laissant l'arboriculture aux secteurs irrigués et le maraîchage aux situations les plus basses.

### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne avec les Phocéens, fondateurs de *Massilia* (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, qui enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très rapidement élaborés des vins particuliers issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée. La fermentation lente et incomplète conduit à des vins présentant naturellement des sucres fermentescibles.

Les usages de production de vin doux sont très anciens. Les écrits de PLINE L'ANCIEN (23 après Jésus-Christ -79 après Jésus-Christ) attestent de cette pratique dans la « *province narbonnaise* » dont le Roussillon fait partie.

L'histoire retient que ces vins présentant naturellement des sucres fermentescibles offraient une belle aptitude au voyage, au cours duquel, ils se bonifiaient. Les producteurs n'ont donc eu cesse de chercher les techniques les plus appropriées pour leur élaboration.

La technique d'élaboration des vins doux naturels par « *mutage du vin par son esprit* » naît cependant véritablement au XIII<sup>ème</sup> siècle, avec Arnau de VILANOVA (1238-1311), initiateur de l'utilisation d'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.

Cette production traditionnelle et d'usage a très tôt bénéficié d'une législation particulière afin d'en garantir la particularité et l'originalité, avant qu'au XIX<sup>ème</sup> siècle ne naisse la codification des vins doux naturels.

Elle débute par la loi ARAGO du 02 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%.

Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle « vin doux naturel » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ».

Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vin doux naturel », parmi lesquels les cépages grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon).

Reconnue le 23 octobre 1957, à l'initiative de la filière du négoce, notamment pour les vins d'assemblage, l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » représente, depuis 2006, une production confidentielle.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins doux naturels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » sont élaborés avec des raisins ayant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 45 grammes par litre.

Ces vins, destinés à l'élevage, sont généralement issus d'une vinification classique et parfois d'un « mutage sur grains ». Ils sont élevés en milieu oxydatif pendant 36 mois au moins, livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives. Ces nuances aromatiques jouent entre fruits confiturés et fruits secs, tout en évoquant souvent des notes de torréfaction.

Ils peuvent bénéficier de la mention « rancio » lorsque l'élevage apporte les notes caractéristiques de noix.

### *3°- Interactions causales*

Avec en point repère le Pic du Canigou et ses 2780 mètres d'altitude à moins de 40 kilomètres du littoral, les marins phocéens ont trouvé, dans cet amphithéâtre ouvert sur la mer, un territoire clos, très propice au développement d'un vignoble de qualité.

Un climat sec, très ventilé et chaud, des sols pauvres drainés naturellement sont autant de conditions bioclimatiques particulièrement favorables aux différents cépages qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, tout en favorisant un potentiel aromatique riche et original.

Les caractéristiques aromatiques et liquoreuses du « Grand Roussillon », à l'origine de la notoriété des vins sont révélées par le savoir-faire du producteur acquis depuis plus de 7 siècles, par la pratique du

mutage à l'alcool neutre en cours de fermentation qui permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et obtenir équilibre et stabilité. Pour atteindre ces derniers objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Afin de préserver le potentiel aromatique des vins, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits.

L'aire délimitée par parcelles pour la récolte des raisins retient, selon les usages, celles présentant des sols caillouteux, lessivés, pauvres et arides. Ces situations imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte et par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.

Ces savoir-faire, qui contribuent à l'élaboration de produits originaux au profil aromatique reconnu et de grande notoriété, ont conduit le législateur, au moyen de décrets et textes de loi, à protéger cette production « traditionnelle et d'usage » en la codifiant dès le début du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Ces vins mutés ont bénéficié très tôt d'une grande réputation. Les éloges sur les vins du Roussillon ne manquent pas et de nombreux actes de commerce attestent de l'expédition de ces vins, voyageant très bien, dans les cours de différents royaumes d'Europe ainsi que sur les tables les plus prestigieuses.

Le 5 janvier 1315, JEANNE D'EVREUX, femme de PIERRE IV D'ARAGON, fait écrire au procureur royal du Roussillon, lui mandant « *deux saumées de meilleur vin du Roussillon* ». L'année suivante, le roi, renouvelant la commande de son épouse, précise que « *la reine ne veut rien d'autre que du vin du vignoble de Perpignan* ».

Quant aux vins de « *garnache* » (« *grenache* ») ils partageaient la table avec les vins de « *malvoisie* », dès 1321, à Paris, lors des repas servis par le Duc de Bourgogne PHILIPPE LE HARDI.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Encépagement*

La production des parcelles plantées avant le 1<sup>er</sup> août 2002 avec les cépages carignan N et syrah N continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la proportion de ces cépages soit inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement au sein desdites parcelles.

### *2°- Modes de conduite*

a) – Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) – Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

c) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

### *3°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

La disposition relative au conditionnement des vins dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate s'applique à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2014.

## **XII. - Règles de présentation et d'étiquetage**

### *1<sup>o</sup>- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Grand Roussillon» et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, 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 susvisée soit inscrite.

### *2<sup>o</sup>- Dispositions particulières*

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) – Les mentions facultatives, dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les États membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

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

a) - Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son 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 les rangs.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées «Maury», « Muscat de Rivesaltes », « Rivesaltes » et « Banyuls » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée «Grand Roussillon», pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée «Grand Roussillon» et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

#### *2. Déclaration de renonciation à produire*

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans

les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

### *3. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 avril de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

La déclaration de revendication indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

### *4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et dans un délai maximum de cinq jours après la transaction.

### *5. Déclaration de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

### *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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

### *7. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

### *8. Déclarations préalables relatives à la taille*

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1<sup>er</sup> novembre qui précède la taille de « transformation ».

### *9. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B*

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

## II. - Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

### 1. *Suivi de maturité*

Registre de suivi de maturité avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis du contenant lors du mutage.

### 2. *Registre relatif aux dispositions transitoires*

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite.

### 3. *Plan de cave*

Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

## CHAPITRE III

### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	<b>Contrôle sur le terrain</b>
<b>Charge maximale moyenne à la parcelle</b>	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Mutage	Contrôle documentaire
<b>B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la transaction et au stade du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Type de contenant	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage : mentions « rancio ».	Contrôle documentaire et contrôle sur site

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « HAUT-MÉDOC »  
homologué par le décret n°1741 du 2 décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 du département de la Gironde : Arcins, Arzac, Avensan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Pempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Sainte-Hélène, Soussans, Le Taillan-Médoc et Vertheuil.

*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 6 juillet 1955, 9 novembre 1960, 13 mai 1970, 1er juin 1990, 8 septembre 1994, 6 novembre 1997, 11 février 2004 et 16 mars 2007.

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

*3°- Aire de proximité immédiate*

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Bégadan, Blaignan, Civrac-en-Médoc, Couquères, Gaillan-en-Médoc, Jau-Dignac-et-Loirac, Lesparre-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Valeyrac et Vensac.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Ayguemorte-Les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson,

Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelvieu, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaires, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguët, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaiguac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignan, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquette, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaiguac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-

Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Le Verdon-sur-Mer, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

## V. – Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, et petit verdot N.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,80 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille.

La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille à deux astes, Guyot double ou taille médocaine, avec 5 yeux francs au plus par aste ;
- taille Guyot simple et Guyot mixte, avec 7 yeux francs au plus par pied ;
- taille à cots, en éventail à 4 bras ou à 2 cordons, avec 12 yeux francs au plus par pied.

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

La hauteur de feuillage palissée est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum par pied de :

- 12 grappes, pour les cépages cabernet franc N, carmenère N, cot N et merlot N ;
- 14 grappes, pour le cépage cabernet-sauvignon N ;
- 17 grappes, pour le cépage petit verdot N.

#### e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

#### f) - Etat cultural de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

### 2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défouage classique.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1°- Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

### *2°- Maturité du raisin*

#### a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

#### b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

## **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

### *3°- Entrée en production des jeunes vignes :*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### *1°- Dispositions générales*

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

#### a) - Fermentation malo-lactique.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,20 gramme par litre.

#### b) - Normes analytiques.

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné avant le 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui suit celle de la

récolte présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Au-delà de cette date, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en SO<sub>2</sub> total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

e) - Capacité de cuverie.

- La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au 1<sup>o</sup> du point VIII, affecté du coefficient de 1,5.

- Pour les opérateurs qui produisent des rendements inférieurs au rendement fixé au 1<sup>o</sup> du point VIII, la capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,5 fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation.

f) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

## 3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Le conditionnement des vins n'est autorisé qu'à partir du 1<sup>er</sup> juin de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

## 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.

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc » s'étend sur la rive gauche de la Garonne puis de la Gironde dans le prolongement de l'agglomération Bordelaise. Depuis Le Taillan-Médoc au sud jusqu'à Saint-Seurin-de-Cadourne au nord, cette zone s'étire sur près de 50 kilomètres et à peine plus d'une dizaine de kilomètres d'est en ouest. La zone géographique correspond ainsi à une partie de celle de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » et concerne les communes situées en amont de l'estuaire de la Gironde, expliquant le nom de cette appellation. Elle concerne 29 communes du département de la Gironde.

Malgré son climat à dominante atlantique, la façade fluviale du « Haut-Médoc » se différencie des communes plus au nord du Médoc par un nivellement relatif des fluctuations saisonnières ainsi qu'une pluviosité modérée. Ces facteurs climatiques favorables sont dus à l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde.

Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué. Mais les principales caractéristiques sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.

Au gré des évolutions marines de l'ère Tertiaire se forme une succession de couches argilo-calcaires, en bancs massifs, comme celui caractéristique dit de « *Listrac* ». Durant le Quaternaire, avec les alternances de périodes glaciaires et d'interstades tempérés, les apports des fleuves sont constitués de moraines, graviers, sables et limons. Après un phénomène d'inversion de relief dû à l'érosion, les vestiges de ces épandages sédimentaires sont devenus des buttes témoins de graves garonnaises, ou graves glaciaires, dont la taille peut aller de la petite dragée au gros galet, étagées en terrasses successives.

La topographie est également un facteur déterminant. En effet, le découpage en croupes (« cos »), fruit de l'érosion mais aussi du creusement des lits de la Garonne et de ses affluents (« esteys » et « jalles ») durant les périodes glaciaires, est particulièrement affirmé.

Les sols se répartissent ainsi entre des nappes de graves sableuses et argileuses charriées par la Garonne et la Dordogne au Quaternaire et des sols argilo-calcaires tertiaires soumis à une poussée anticlinale.

Ainsi les paysages viticoles sont caractérisés par un relief peu marqué (entre 3 mètres et 50 mètres d'altitude), limité à l'ouest par la forêt, à l'est par la Garonne ou par l'estuaire de la Gironde et au sud par l'agglomération Bordelaise. Du sud au nord, se succèdent les croupes de graves viticoles délimitées par les jalles et des secteurs plus marécageux non viticoles.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Dans l'Antiquité, le « Haut-Médoc » se partage entre le territoire des *Médullis*, au nord, et celui des *Bituriges Vivisques*, fondateurs de *Burdigala*, ville ancêtre de Bordeaux, au sud. Ainsi, dès l'origine, le « Haut-Médoc » se trouve à la fois soumis à l'influence de l'extension du vignoble citadin bordelais et tributaire du développement de ses foyers viticoles historiques locaux.

A la fin de la Guerre de Cent ans, vers le milieu du XV<sup>ème</sup> siècle, les vignobles du « Haut-Médoc » se situent en bordure de la route de la Rivière et le long de la Levade, route antique centrale du Médoc. Ces foyers viticoles médiévaux se trouvent groupés autour des structures ecclésiastiques et des tenants du

droit de bourgeoisie de Bordeaux. Au sein de leurs domaines, dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, les nobles bordelais et les nobles locaux créent des *maines*, puis des *bourdieux*, ancêtres du château viticole typique de la région du « Haut-Médoc ».

Au XVII<sup>ème</sup> siècle, l'expansion viticole, se fait depuis les portes de Bordeaux par multiplication de ces métairies dont la vocation ne fait que s'amplifier au fil du temps.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le succès de ces « *New French Clarets* » conduit à une vague de défrichement des terres occupées auparavant par la lande. Ainsi, ce siècle est marqué par une croissance continue de la vigne sur les sols de graves désormais clairement identifiés comme les plus qualitatifs.

Les nouvelles plantations se font exclusivement avec des « cépages à petits grains » : carmenère N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, petit verdot N, cot N, merlot N. Dans ces paroisses viticoles, en un siècle, la part des vignes dans les exploitations est devenue majoritaire. Ces remembrements entrepris aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles permettent de planter de grandes surfaces de vignes en quinconces à la « *rège* » (en rangs palissés dont l'écartement est inférieur à un mètre) selon la tradition médocaine et le palissage avec des lattes de pins apparaît.

Les sols sont désormais travaillés et drainés. On déchausse les pieds au printemps et on les chausse à l'automne (cavaillonner) pour un meilleur enracinement des pieds et une protection contre le gel.

Après les troubles de la Révolution et les guerres d'Empire, la croissance viticole trouve un nouvel élan. Il dure un siècle et engendre en Haut-Médoc la monoculture de la vigne. Malgré les aléas de la période des maladies, la croissance viticole connue au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle porte les vignes à des niveaux jusqu'alors inconnus.

Au XX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble qui s'étend depuis les portes de Bordeaux entame un inéluctable reflux face à la croissance de l'agglomération. Hormis les terres conquises par la ville, ces abandons viticoles définitifs touchent principalement les terres de palus, les « *terreforts* » et les graves de la haute terrasse qui dispose d'un relief très peu sculpté par l'érosion.

L'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc » est reconnue par décret le 14 novembre 1936. Les gelées de février 1956 confortent l'abandon de certains secteurs précédemment explorés. Ensuite, la croissance viticole reprend sur l'ensemble des sols caractéristiques du « Haut-Médoc ».

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

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc » produit en moyenne 250 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

Les vins sont de couleur intense, tanniques et sont issus généralement d'assemblage dans lesquels le cabernet-sauvignon N est souvent majoritaire. Le cépage merlot N est moins présent dans ces vins que dans ceux de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc ». Le cépage cabernet franc N et le cépage petit verdot N concourent à la richesse des vins et plus rarement, le cépage cot N et le cépage carmenère N.

Cépage traditionnel, le cabernet-sauvignon N confère aux vins du « Haut-Médoc » des notes épicées qui se mêlent parfaitement aux notes vanillées dans le cas d'élevage en barrique plus répandu qu'en appellation d'origine contrôlée « Médoc ». Le cépage merlot N apporte aux vins rondeur, souplesse et des arômes de fruits rouges. La structure et la complexité peuvent être renforcées par le cépage cabernet franc N ou le cépage petit verdot N, ce dernier apportant également de la fraîcheur dans les années de grande maturité.

Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations longues sont ainsi possibles pour obtenir les vins concentrés souhaités. De ce fait, un élevage d'au moins six mois est indispensable pour les assouplir. Ainsi les vins du « Haut-Médoc » présentent d'excellentes aptitudes au vieillissement.

## 3°- Interactions causales

La mise en valeur de la spécificité des terres viticoles du Médoc, dont la renommée est mondiale, a été assurée par des générations de vigneron. Au cours de l'histoire, la connaissance fine des sols par les viticulteurs et la recherche d'optimisation de leurs qualités par la maîtrise des techniques de drainage, a permis le développement des pratiques culturelles les plus adaptées à la production de vins rouges de garde. Les progrès sanitaires et la mécanisation du vignoble n'ont pas changé la volonté des vigneron de conserver des pratiques viticoles conformes à l'objectif de produire des vins rouges de garde à la typicité reconnue.

Historiquement, le « Haut-Médoc » s'est orienté vers différents cépages choisis pour leurs aptitudes à faire des vins de garde par un assemblage judicieux. Ainsi le vigneron médocain a consacré certains cépages à des types particuliers de sols : le cépage merlot N sur les colluvions, le cépage carmenère N sur les sols de graves pauvres et secs, le cépage cabernet franc N sur les résurgences calcaires ou les sols sableux secs, propices aussi au cépage cot N, et le cépage petit verdot N dans les sols bien brunifiés. Quant au cépage cabernet-sauvignon N, pivot de l'assemblage, il s'exprime sur les sols de graves profondes.

Cette diversité impose une conduite du vignoble sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisée.

La réputation et la notoriété des vins du « Haut-Médoc » s'appuient essentiellement sur différents classements qui ont historiquement consacré les notions de cru, de château, de hiérarchie qualitative. En 1647, lorsque la « *Jurade de Bordeaux* » émet le premier classement des vins de Guyenne de l'histoire, les vins des paroisses du « Médoc » ont déjà établi leur renom. Sous LOUIS XV, ce classement est affiné par régions en le divisant d'abord par paroisses, puis par crus. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, la logique de crus en Bordelais est consacrée par le Classement des Vins de Bordeaux en 1855 à l'occasion de l'Exposition Universelle.

La réputation du « Haut-Médoc » s'appuie, entre autre, sur la présence de cinq « crus classés » au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée.

Au XX<sup>ème</sup> siècle, le classement des « crus bourgeois du Médoc » en 1932 porte sur 444 crus dont 153 appartiennent à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Médoc ».

Héritier d'une longue histoire de mise en valeur, ce territoire viticole, traversé par la Route des Vins, est parsemé de « châteaux » viticoles illustres, vastes domaines au patrimoine architectural varié, dont les noms sont connus du monde entier.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1° - Aire parcellaire délimitée*

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée et situées sur les communes d'Arsac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 16 mars 2007, 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 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe.

### *2° - Densité de plantation*

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation d'au moins 5000 pieds par hectare et inférieure à 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2035 incluse.

b) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009 et qui respectent la densité minimale de plantation fixée par le présent cahier des charges.

### *3° - Règles de palissage et de hauteur de feuillage*

a) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2015.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, dont la densité de plantation est comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare, et qui ont un écartement entre les rangs supérieur à 1,80 mètre :

- soit, disposent d'une hauteur de feuillage palissé au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs ;
- soit, respectent un rendement butoir fixé à 60 hectolitres par hectare.

## **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 « Haut-Médoc » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ». Les dimensions des caractères de cette dénomination ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

## **CHAPITRE II**

### **I. – Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *2. Déclaration préalable des retiraisons*

Tout opérateur établit au plus tard cinq jours ouvrés avant toute retiraison de vin en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, l'identification de la ou des cuves concernées, la date et l'heure probables de la retiraison. Les opérateurs réalisant au moins une retiraison de vin en vrac par semaine, en moyenne annuelle, sont dispensés de cette obligation.

#### *3. Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur établit au plus tard cinq jours ouvrés avant chaque conditionnement, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement. L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement. Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de cent cinquante jours par an sont dispensés de cette obligation mais doivent cependant adresser trimestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

#### *4. 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

#### *5. 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'au moins cinq jours ouvrés avant ce repli.

#### 6. 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 cinq jours ouvrés maximum après ce déclassement.

#### 7. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaine au moins avant le début des travaux envisagés.

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

## II. - Tenue de registres

*Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs.*

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

## CHAPITRE III

### I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A.1.</b> Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A.2.</b> Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A.3.</b> Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle de la capacité de cuverie de vinification
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site

<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1. Conduite du vignoble</b>	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors des contrôles
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne - présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B.2. Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; - Par prélèvement et contrôle réfractométrique
<b>B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle 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])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	

Etiquetage	Documentaire, visite sur site
------------	-------------------------------

## II – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

### ANNEXE

Mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée.

Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire.

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	NUMERO
Arsac	Les Graves	0,0563	AN	109p
Arsac	Les Graves	0,1187	AN	110p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	111p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	112p
Arsac	Les Graves	0,1580	AN	113p
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,4480	A2	180
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1101	A2	181
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1104	A2	182
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0539	A2	183
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2533	A2	184
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,9207	A2	185
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2323	A2	195
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2027	A2	198
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0954	A2	339
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1456	A2	340
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1165	A2	341
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1431	A2	342
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,4934	B	229
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,3511	B	233
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0469	B	234
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0582	B	235
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0276	B	236

Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0822	B	237
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0694	B	238
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0761	B	241
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3009	B	243
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0844	B	403
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3212	B	404
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3507	B	415
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,1993	B	416
Cantenac	Jean Faure	0,8984	B	158p
Cantenac	Jean Faure	0,2500	B	179
Margaux	La Fontanelle	0,1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0,266	A2	95
Margaux	Barail de Segones	0,5409	A2	97p
Margaux	Barail de Segones	0,7180	A2	98
Margaux	Barail de Segones	0,9900	A2	99
Margaux	Barail de Segones	1,1773	A2	100
Margaux	Barail de Segones	0,4030	A2	101
Margaux	Barail de Segones	0,2654	A2	102

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MÉDOC »  
homologué par le décret n° 2011-1742 du 1<sup>er</sup> décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Médoc », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Médoc » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 du département de la Gironde : Arcins, Arsac, Avensan, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquègues, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer et Vertheuil.

*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 9 novembre 1960, 13 mai 1970, 14 février 1985, 14 septembre 1989, 1er juin 1990, 8 septembre 1994, 6 novembre 1997, 11 et 12 février 2004, 16 mars 2007, 12 décembre 2007 et 9 avril 2008.

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

*3°- Aire de proximité immédiate*

a) - Aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins : Pas de disposition particulière.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas,

Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguët, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaiguac, Lugasson, Lugon-et-l'Isle-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterriex, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-

sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salignac, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecavat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Vayres, Vérac, Verdélais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

## V. – Encépagement

### *Encépagement*

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, merlot N, cot N (ou malbec) et petit verdot N.

## VI. - Conduite du vignoble

### *1°- Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille.

La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille à deux astes, Guyot double ou taille médocaine, avec 5 yeux francs au plus par aste ;
- taille Guyot simple et Guyot mixte, avec 7 yeux francs au plus par pied ;
- taille à cots, en éventail à 4 bras ou à 2 cordons, avec 12 yeux francs au plus par pied.

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

La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

- 14 grappes par pied pour les cépages cabernet franc N, carmenère N, cot N et merlot N ;
- 16 grappes par pied pour le cépage cabernet-sauvignon N ;
- 19 grappes par pied pour le cépage petit verdot N.

#### e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

#### f) - Etat cultural de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

## *2°- Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1°- Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

### *2°- Maturité du raisin*

#### a) - Richesse en sucre des raisins.

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

- 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

#### b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

## **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

### *3°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### *1°- Dispositions générales*

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

a) - Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,20 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné avant le 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui suit celle de la récolte présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Au-delà de cette date, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

e) - Capacité de cuverie.

- La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée « Médoc » par le rendement fixé au 1<sup>o</sup> du point VIII, affecté du coefficient de 1,5.

- Pour les opérateurs qui produisent des rendements inférieurs au rendement fixé au 1<sup>o</sup> du point VIII, la capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,5 fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation.

f) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

a) - Le conditionnement des vins n'est autorisé qu'à partir du 1<sup>er</sup> juin de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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.

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. – Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au gré des évolutions marines de l'ère Tertiaire se forme une succession de couches argilo-calcaires, en bancs massifs (comme celui dit de « *Listrac* ») ou sous forme d'affleurements (anticlinal de Couquèques). Durant le Quaternaire, avec les alternances de périodes glaciaires et d'interstades tempérés, les apports des fleuves sont constitués de moraines, graviers, sables et limons. Après un phénomène d'inversion de relief dû à l'érosion, les vestiges de ces épandages sédimentaires sont devenus des buttes témoins de graves garonnaises, ou graves glaciaires, dont la taille peut aller de la « *petite dragée* » au gros galet.

L'autre facteur déterminant dans la région du Médoc est topographique. Il consiste dans le découpage en croupes appelées « *cos* », fruit de l'érosion mais aussi du creusement des lits de la Garonne et de ses affluents (« *estey*s » et « *jalles* ») durant les périodes glaciaires.

Ainsi les sols de la région du Médoc se répartissent entre des nappes de graves sableuses et argileuses charriées par la Garonne et la Dordogne au Quaternaire et des sols argilo-calcaires tertiaires soumis à une poussée anticlinale.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » est située dans le département de la Gironde sur la rive gauche de la Garonne, puis de la Gironde au nord de Bordeaux. Cette partie viticole de la presqu'île médocaine s'étire sur près de 80 kilomètres du nord au sud et à peine plus d'une dizaine de kilomètres d'est en ouest et s'étend sur 52 communes.

La façade fluviale de la région du Médoc se singularise par une modération des fluctuations saisonnières et par une pluviosité très mesurée pour un climat atlantique. Bien que la position septentrionale de la zone géographique rende le climat moins chaud qu'au sud de la presqu'île, les précipitations qu'elle reçoit sont moindres. Ces facteurs climatiques favorables à la viticulture sont dus à l'effet thermique régulateur engendré par la présence de l'Océan Atlantique à l'ouest, et l'estuaire de la Gironde à l'est. Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Les paysages viticoles qui en découlent sont caractérisés par un relief peu marqué (entre 3 mètres et 50 mètres d'altitude), limité à l'ouest par la forêt, à l'est par l'estuaire de la Gironde. Du sud au nord, se succèdent les croupes de graves viticoles délimitées par les « *jalles* » et des secteurs plus marécageux non viticoles.

## b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Les *Médullis*, peuplade qui donna son nom à la région du Médoc, découvrent les vins romains dès l'Antiquité. A l'époque gallo-romaine dans la *pars agraria* des villas, la culture de la vigne commence à faire son apparition. Aux XIV<sup>ème</sup> et XV<sup>ème</sup> siècles, les vignes se concentrent essentiellement autour des grandes seigneuries et des fondations ecclésiastiques et ce, quelle que soit la nature des sols, graves, argilo-calcaires et, dans une moindre mesure, sables et sols de palus.

Une nouvelle structure agraire apparaît à la Renaissance permettant l'émergence des premiers vins de château. Au cours du XVII<sup>ème</sup> siècle, l'assainissement des marais de Gironde, l'acquisition d'un savoir-faire, l'apport de capitaux citadins et une première reconnaissance officielle du « Médoc » à travers les qualités de ses vins (mise en place des premiers classements de propriétés), rassemblent toutes les conditions favorables à un développement important du vignoble. Au XVIII<sup>ème</sup> siècle la « fureur de planter » touche toutes les classes sociales, de la noblesse d'épée et surtout de robe, bourgeois, artisans, négociants et boutiquiers, laboureurs et paysans.

Après le Grand Hiver de 1709 et pendant la vogue des « *New French Clarets* », les nouvelles plantations se font exclusivement avec des « *cépages à petits grains* » : carmenère N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, petit verdot N, cot N, merlot N. Dans ces paroisses viticoles, en un siècle, la part des vignes dans les exploitations est devenue majoritaire et le vignoble occupe de façon continue les terres à vignes, désormais bien identifiées. Ces remembrements entrepris aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles permettent de planter de grandes surfaces de vigne, en quinconce, à la « *rège* » (en rangs palissés dont l'écartement est inférieur à un mètre) selon la tradition médocaine et le palissage avec des lattes de pins apparaît.

A partir de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la généralisation du greffage permet au merlot N de mieux résister à la coulure et il entame son irrésistible percée, le cabernet franc N se cantonne en général aux sols argilo-calcaires, le petit verdot N, part à la conquête des coteaux, le cot N et la carmenère N entrent en désuétude.

Malgré les aléas de la période des maladies, la croissance viticole connue au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle porte les vignes à des niveaux jusqu'alors inconnus. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, lorsque la « *mode des vins fins passa aux vins forts* » (J. DAUREL), le cabernet-sauvignon N devient le cépage principal. Par la suite, durant un demi-siècle, le vignoble se contracte progressivement autour des noyaux d'élite que sont les croupes de graves historiquement mises en valeur par la vigne.

L'appellation d'origine contrôlée « Médoc » est reconnue par décret le 14 novembre 1936. Les gelées de février 1956 confortent l'abandon de certains terrains précédemment explorés.

Le vignoble produit, en 2009, 290000 hectolitres de vins rouges parmi les vins les plus structurés de Gironde.

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

Les vins, tanniques, d'une couleur intense sont principalement structurés à partir du cabernet-sauvignon N associé au merlot N et dans une moindre mesure au cabernet franc N et au petit verdot N, ou plus rarement, au cot N et à la carmenère N. Le cabernet-sauvignon N est le cépage traditionnel et il confère aux vins du « Médoc » des notes épicées. En assemblage avec le merlot N, ce dernier apporte aux vins rondeur, souplesse et des arômes de fruits rouges. Quand il domine, le merlot N permet d'atteindre plus rapidement les arômes d'évolution souhaités. La structure et la complexité sont renforcées par l'assemblage avec le cabernet franc N ou le petit verdot N, ce dernier apportant également de la fraîcheur.

Les vins présentent d'excellentes aptitudes au vieillissement.

### 3°- *Interactions causales*

La mise en valeur de la spécificité des terres viticoles de la région du Médoc, dont la renommée est mondiale, a été assurée par des générations de vigneron. Au cours de l'histoire, la connaissance fine des sols par les viticulteurs et la recherche d'optimisation de leurs qualités par la maîtrise des techniques de drainage, a permis le développement des pratiques culturales les plus adaptées à la production de vins rouges de garde. Les progrès sanitaires et la mécanisation du vignoble n'ont pas changé la volonté des vigneron de conserver des pratiques viticoles conformes à l'objectif de produire des vins rouges à la typicité reconnue.

De nos jours, dans la région du Médoc, l'encépagement repose principalement sur le cépage cabernet-sauvignon N, cépage de prédilection des sols de graves, sur le cépage merlot N, recherché pour son fruité, sur le cépage cabernet franc N, sur les sols à dominante calcaire, et sur le cépage petit verdot N dans les terres chaudes et filtrantes. Cette diversité des cépages et des sols de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » impose une conduite du vignoble sélective.

Ce mode de conduite sélectif permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations sont ainsi possibles pour obtenir les vins concentrés souhaités. De ce fait, un élevage d'au moins six mois est indispensable pour les assouplir.

Héritier d'une longue histoire de mise en valeur, ce territoire viticole, traversé par la Route des Vins, est parsemé de « Châteaux » viticoles, vastes domaines au patrimoine architectural varié, lesquels côtoient de très petites exploitations familiales dont la vinification, la commercialisation et la promotion sont renforcées par les diverses caves coopératives.

La notoriété des vins de cette appellation d'origine contrôlée est ancienne et ses fondements reposent sur la notion de « Château ». Avec le mariage d'ALIENOR, Duchesse d'Aquitaine et D'HENRI PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre en 1152, le développement des échanges commerciaux avec l'Angleterre a joué un rôle majeur dans la notoriété des vins du « Médoc » à l'étranger.

En 1647, lorsque la « *Jurade de Bordeaux* » émet le premier classement des vins de Guyenne de l'histoire, les vins des paroisses du « Médoc » ont déjà établi leur renom. Sous LOUIS XV, ce classement est affiné par régions en le divisant d'abord par paroisses, puis par « *crus* ». Ces divers classements ont abouti en 1855 au Classement des vins de Bordeaux qui a consacré les vins du « Médoc » parmi ceux de Gironde. En complément, en 1932, le classement des « Crus Bourgeois du Médoc » est publié.

Le rang acquis par les vins du « Médoc » au cours des quatre derniers siècles l'a été grâce à une qualité et une typicité de ses vins propres à chaque époque. Que les goûts changent ou que les canons viticoles du temps évoluent. Le corps et la couleur des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc », leur potentiel à développer un bouquet, le mariage des tanins et du fruit grâce à l'assemblage, les distinguent particulièrement aussi bien au sein des vins de « Bordeaux » que des vins de France.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Aire parcellaire délimitée*

a) - Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 14 septembre 1989, 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, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée et situées sur les communes de Arzac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 16 mars 2007, 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

2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.  
Les listes des parcelles concernées sont jointes en annexe.

## *2°- Modes de conduite*

a) - La disposition relative à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009.

b) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2015.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que l'opérateur respecte le calendrier de mise en conformité suivant :

- 25% des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2010;
- 50 % des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2014;
- 75 % des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2018;
- 100 % des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2022

Ce calendrier de mise en conformité ne s'applique pas aux opérateurs qui exploitent une seule parcelle culturale présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare, pour une superficie inférieure ou égale à 0,50 hectare. Pour ces opérateurs, l'intégralité de la parcelle concernée est mise en conformité au plus tard pour la récolte 2014.

Le rendement autorisé sur les superficies qui ne sont pas encore mises en conformité dans le respect des calendriers précédents est limité à 40 hectolitres par hectare.

## **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 « Médoc » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ». Les dimensions des caractères de cette dénomination ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

### *2. Déclaration préalable des retiraisons*

Tout opérateur établi, au plus tard cinq jours ouvrés avant toute retiraison de vin en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, l'identification de la ou des cuves concernées, la date et l'heure probable de la retiraison. Les opérateurs réalisant au moins une retiraison de vin en vrac par semaine, en moyenne annuelle, sont dispensés de cette obligation.

### *3. Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur établi, au plus tard cinq jours ouvrés avant chaque conditionnement, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement. L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement. Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de cent cinquante jours par an, sont dispensés de cette obligation ; ils doivent cependant adresser trimestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

### *4. 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

### *5. 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard cinq jours ouvrés avant ce repli.

### *6. 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 cinq jours ouvrés maximum après ce déclassement.

### *7. Remaniement des parcelles*

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

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

## **II. - Tenue de registres**

Pas de disposition particulière.

## **CHAPITRE III**

### **I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

<b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
--------------------------------------	------------------------------

<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle de la capacité de cuverie de vinification
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - 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. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors des contrôles
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; Par prélèvement et contrôle réfractométrique
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle 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])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Étiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

## II – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003  
93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex  
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00  
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04  
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

### ANNEXE

a) - Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire jusqu'à la récolte 2020 incluse

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (hectare)	SECTION	N°
Queyrac	Pistolet	0,2330	ZS	79p (ex B 1678)

b) - Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire jusqu'à la récolte 2030 incluse

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (hectare)	SECTION	N°
Arsac	Les Graves	0,0563	AN	109p
Arsac	Les Graves	0,1187	AN	110p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	111p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	112p
Arsac	Les Graves	0,1580	AN	113p
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,4480	A2	180
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1101	A2	181
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1104	A2	182
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0539	A2	183
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2533	A2	184
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,9207	A2	185
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2323	A2	195
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2027	A2	198
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0954	A2	339
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1456	A2	340
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1165	A2	341
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1431	A2	342
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,4934	B	229
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,3511	B	233
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0469	B	234
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0582	B	235
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0276	B	236
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0822	B	237
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0694	B	238
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0761	B	241
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,3009	B	243
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,0844	B	403
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,3212	B	404
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,3507	B	415
Cantenac	Grand Jaugeyron	0,1993	B	416
Cantenac	Jean Faure	0,8984	B	158p
Cantenac	Jean Faure	0,2500	B	179
Margaux	La Fontanelle	0,1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0,266	A2	95
Margaux	Barail de Segones	0,5409	A2	97p
Margaux	Barail de Segones	0,7180	A2	98

Margaux	Barail de Segones	0,9900	A2	99
Margaux	Barail de Segones	1,1773	A2	100
Margaux	Barail de Segones	0,4030	A2	101
Margaux	Barail de Segones	0,2654	A2	102

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée  
« MOULIS » OU « MOULIS-EN-MÉDOC »  
homologué par le décret n° 2011-1743 du 1<sup>er</sup> décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. – Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc », initialement reconnue par le décret du 14 mai 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. – Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 Moulis dans le département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes suivantes : Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.

*2° - Aire parcellaire délimitée :*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 9 novembre 1960 pour la commune de Moulis ainsi que les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.

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

*3° - Aire de proximité immédiate :*

a)- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :

Arcins, Arsac, Avensan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Listrac-Médoc, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Soussans, Le Taillan-Médoc et Vertheuil.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaires, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterriex, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquette, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-

Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Le Taillan-Médoc, Taillecat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Véraç, Verdélais, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

## V. – Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, petit verdot N.

## VI. – Conduite du vignoble

*1° - Modes de conduite :*

### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

### b) - Règles de taille

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes :

- taille à cots et à astes, le pied portant 2 astes à 5 yeux francs maximum pour les cépages cabernet sauvignon N, cot N (malbec), merlot N et petit verdot N et à 7 yeux francs maximum pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à 2 yeux francs ;
- taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 12 yeux francs.

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

- la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre ;
- la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir ;
- cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

- 14 grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- 12 grappes par pied pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

g) - Installation et plantation du vignoble.

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

*2°- Irrigation :*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

## **VII. – Récolte, transport et maturité du raisin**

*1° - Récolte :*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

*2° - Maturité du raisin :*

a) - Richesse en sucre des raisins.

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

- 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

## **VIII. – Rendements. – Entrée en production**

*1° - Rendement :*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 hectolitres par hectare.

*2° Rendement butoir :*

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

*3° Entrée en production des jeunes vignes :*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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.

## **IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

*1° - Dispositions générales :*

a) - Réception et pressurage.

L'éraflage est obligatoire.

b) - Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) après cette date.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification minimum de 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

f) - Entretien global du chai et du matériel.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

*3° - Dispositions relatives au conditionnement :*

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 15 juin de la première année suivant celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime.

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

*5° - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise à disposition physique à destination du consommateur :*

a) - Date de mise à disposition physique à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er juillet de l'année suivant celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année suivant celle de la récolte.

## **X. – Lien avec la zone géographique**

*1° - Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située dans la partie centrale de la presqu'île du Médoc, à mi-chemin entre Margaux et Saint-Julien, l'appellation « Moulis » prend la forme d'un étroit ruban de douze kilomètres de long, perpendiculaire à l'estuaire de la Gironde. C'est l'appellation la plus à l'ouest des « communales » du Médoc, sans façade sur l'estuaire.

Malgré son climat à dominante atlantique, cette région bénéficie d'un nivellement relatif des fluctuations saisonnières ainsi que d'une pluviosité modérée. Ces facteurs climatiques favorables sont dus à l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. Les précipitations sont bien réparties dans l'année. Toutefois, en fin d'été, les perturbations océaniques venues de l'ouest sont variables d'une année à l'autre : les dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire les arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, sont à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le territoire de la commune de Moulis-en-Médoc présente de légers coteaux qui s'étirent en une bande d'axe est-ouest d'une douzaine de kilomètres. Bordée au nord par la commune de Listrac-Médoc, la commune est séparée d'Avensan au sud par la dépression des ruisseaux d'Ayguebelle et de Tiquetorte.

Au gré des évolutions marines de l'ère Tertiaire une succession de couches argilo-calcaires, en bancs massifs se constituent. Durant le Quaternaire avec les alternances de périodes glaciaires et d'interstades tempérés, les apports des fleuves sont constitués de moraines, graviers, sables et limons. Après un phénomène d'inversion de relief dû à l'érosion, les vestiges de ces épandages sont devenus des buttes témoins de graves, ou graves glaciaires, dont la taille peut aller de la petite dragée au gros galet, étagées en terrasses successives.

Ainsi, dans la partie nord-est de la commune, les croupes de graves du Günz sont reliées entre-elles par des terrains de nature sablo-graveleuse, reposant sur le socle argilo-calcaire. Ces croupes jouxtent à l'ouest des terrains argilo-marneux qui se prolongent jusqu'au sud du bourg. Au sud de la commune, les sols deviennent à dominante argilo-calcaire. A l'ouest du village de *Bouqueyran* apparaissent localement les graves de la haute terrasse. Au-delà, les terrains sont de moins en moins accidentés et se caractérisent par la présence de sables colluvionnés puis de sables des Landes. L'ensemble du territoire communal est disséqué par des vallons humides étroits et peu encaissés qui constituent des secteurs d'accumulation de colluvions sableuses. La diversité des sols rencontrés a fait dire aux spécialistes que « Moulis » est « *un formidable concentré du Médoc viticole* ».

Moulis-en-Médoc présente donc des paysages viticoles assez peu vallonnés, entre 20 et 30 mètres d'altitude, structurés autour de la route départementale numéro 5 qui relie d'est en ouest le bourg de la commune aux différents hameaux où sont installés les principaux sièges d'exploitations viticoles. Les vallons humides demeurent en landes ou en bois. A l'ouest, au-delà du hameau de *Bouqueyran*, s'étendent les landes boisées de *Fonréaud* sans usages viticoles et qui marquent la transition avec la forêt des landes girondines.

La zone géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Moulis » correspond au territoire de la commune de Moulis-en-Médoc ainsi qu'à une partie du territoire des communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès l'Antiquité, la présence de vignes est attestée sur ce territoire marqué par la polyculture sous forme de latifundia (grandes propriétés). Trois établissements gallo-romains y ont été reconnus. C'est de cette époque que date l'implantation du fameux cépage *Vitis Biturica*, ancêtre des cabernets.

Durant le Moyen Âge, le Médoc est le grenier de Bordeaux. La présence de nombreux moulins, pour moulin le grain, l'atteste. C'est du terme moulin que Moulis tire son nom. Le développement du vignoble commence dès le XIII<sup>ème</sup> siècle sous l'impulsion des propriétaires féodaux et d'une communauté religieuse dont l'église romane atteste l'existence et l'importance. A cette époque, les agriculteurs ne s'intéressent pas aux graves « maigres » considérées comme de mauvais cailloux (origine du nom du lieu-dit *Maucaillou*), car impropres à la culture des céréales. Ce n'est que plus tard que la vigne a été reconnue comme la seule plante capable de donner des résultats exceptionnels sur de tels sols. L'implantation du vignoble témoigne de l'antériorité effective de ce dernier : « *Son vignoble est sans doute l'un des plus anciens du Médoc* » (*Bordeaux et ses Vins*, C. Féret, M.H. Lemay, 1991). En effet, aux XIV<sup>ème</sup> et XV<sup>ème</sup> siècles, la vigne est implantée dans les territoires de l'intérieur plutôt qu'en bordure de l'estuaire. Les viticulteurs de l'époque préfèrent éviter les méfaits de l'humidité du fleuve et des brouillards, qui favorisent la pourriture et déciment leurs vignobles.

Le premier grand propriétaire viticole est le seigneur de Mauvezin. Le vignoble communal connaît un nouvel essor au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Les agriculteurs-laboureurs du lieu-dit *Grand Poujeaux* hésitent à y planter de la vigne et ce sont les grands domaines issus de la seigneurie de « *Poujeau* », le commandeur d'Arcins ainsi que les familles bourgeoises Lahaye Poyen et Castaing, qui défrichent pour créer le vignoble de graves du Grand Poujeaux.

La réputation des vins de Moulis s'établit véritablement dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, dans le sillage des grands chefs de file du Haut-Médoc, avec la politique du libre échange du Second Empire et les relations privilégiées entre Napoléon III et la reine Victoria. Les négociants bordelais, qui ont fait leur fortune dans le commerce des îles, investissent à Moulis. A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le

vignoble de la commune atteint son apogée avec une superficie de 1 500 hectares, avant de subir les méfaits du phylloxera.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, les conditions de mise en marché des vins de Moulis-en-Médoc sont déterminées par le négoce bordelais. La dénomination « Moulis » est née des pratiques commerciales des propriétaires qui vendent directement une partie de leur production aux particuliers. C'est dans ce circuit de distribution que la mention « Moulis » est apparue pour la première fois. La naissance du syndicat de Moulis en 1936 puis la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée par le décret du 14 mai 1938, confortent les revendications des producteurs. Le décret de cette appellation est modifié le 4 janvier 1939 pour permettre à certaines parcelles des communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc de revendiquer l'appellation « Moulis » en vertu d'usages anciens.

« Moulis » est la plus petite des appellations communales. Les 634 hectares de vignoble actuels représentent environ 4 % du vignoble médocain. Ce vignoble est exploité par une cinquantaine de propriétaires.

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

Le vignoble d'appellation « Moulis » produit en moyenne 25 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

Dès les premières années, les vins de « Moulis » sont à la fois fins et ronds car souvent issus du merlot N associé principalement au cabernet-sauvignon N. Le petit verdot N et le cabernet franc N, plus rarement le cot N et la carmenère N, apportent de la complexité. Ils atteignent leur plénitude après sept à dix années de vieillissement grâce à une bonne structure tannique. Robe intense, bouquet élégant, nuances aromatiques complexes et puissantes, longueur en bouche soutenue, caractérisent souvent ces vins.

D'une manière générale, les vins de « Moulis » produits sur les graves, allient élégance, puissance et complexité. Les terres argilo-calcaires produisent un vin un peu plus corsé que les précédents. On dit d'eux qu'ils allient « *l'esprit et la vitalité* » avec une bonne aptitude au vieillissement. Dans tous les cas, les vins font l'objet d'un élevage minimum de six mois.

## 3° - Interactions causales

L'aire parcellaire de production exclut les terrains hydromorphes, les sols argileux profonds entraînant un engorgement temporaire des couches superficielles et les sols constitués de sables noirs humifères sans pente reposant fréquemment sur une couche de concrétions ferriques indurées dénommée localement « alios ». De même, les fonds de thalwegs, les bas de parcelles concaves, les zones bordant les ruisseaux propices à l'accumulation d'air froid au printemps induisant des risques de gel et des retards de maturité sont exclus de l'aire parcellaire de production. Enfin les zones sans vocation viticole comme les vieilles futaies ou ayant perdu toute vocation viticole comme les zones urbanisées et les carrières (en activité ou comblées) ne sont pas classées.

Parmi les parcelles classées dans l'aire de production, les croupes de graves du nord-est se révèlent particulièrement propice à la culture du cabernet-sauvignon N. Au centre de la commune, les sols argilo-calcaires sont très favorables au merlot N, puis à l'ouest, les graves de la haute terrasse possèdent les qualités nécessaires au développement des deux principaux cépages.

Cette diversité impose une conduite du vignoble sélective. La densité de plantation est fixée à au moins 7 000 pieds par hectare. Les rendements sont maîtrisés, limités à 57 hectolitres par hectare au maximum. Par ailleurs, le nombre maximum d'yeux francs conservés à la taille en fonction du mode choisi est limité à 12 et la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare, soit 14 grappes par pied maximum.

Le vignoble de Moulis-en-Médoc ne dispose d'aucun cru classé en 1855. Néanmoins, selon Claude Féret : « *Si la mise à jour et l'établissement d'une hiérarchie de mérite dans les vins de Bordeaux*

*produits par les crus situés dans l'aire géographique définie par l'appellation Médoc [...] était effectuée, certains crus de Moulis en Médoc seraient susceptibles d'y figurer* » (Bordeaux et ses Vins, treizième édition, 1982). Le Classement des Crus Bourgeois du Médoc a récompensé en 1932 34 propriétés de la commune dont 14 Crus Bourgeois Supérieurs et un Cru Bourgeois Supérieur Exceptionnel. Le Palmarès Syndical de 1978 en a retenu huit dont trois Crus Grands Bourgeois et trois Crus Grands Bourgeois Exceptionnels.

Compte tenu de la diversité des parcelles strictement sélectionnées pour leur influence déterminante sur la qualité des vins, les « Moulis » sont représentatifs des Grands Vins du Médoc et en expriment les caractéristiques connues en France et à l'étranger.

## **XI. – Mesures transitoires**

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 :

- présentant une densité de plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges, et sous réserve du respect de l'application d'un rendement limité à 90 % du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée et d'un rendement butoir de 57 hectolitres par hectare ;

- présentant une densité de plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare et un écartement entre rangs supérieur à 1,50 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges, et sous réserve du respect de l'application d'un rendement limité à 90 % du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée et d'un rendement butoir de 57 hectolitres par hectare.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 6500 pieds par hectare et inférieure à 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

## **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 « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2° Dispositions particulières :

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ».

Les dimensions des caractères de cette dénomination ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### *1. Déclaration de revendication :*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte et/ou au maximum avant la date butoir officielle de dépôt par internet des Déclarations de Récolte qui est fixée par les services des Douanes et Droits Indirects.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, accompagnée du SV11 pour les caves coopératives ;
- 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 descriptif de capacité de cuverie (lieu de vinification et de stockage), permettant d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### *2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :*

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement.

L'opérateur fait une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement au moins quinze jours calendaires avant chaque opération.

#### *3. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :*

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours calendaires avant l'expédition.

#### *4. Déclaration de repli :*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

#### *5. Déclaration de déclassement :*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

## II. – Tenue de registres

### *Vignes en mesures transitoires*

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I<sup>er</sup> tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux en cas d'arrachage et de replantation.

## CHAPITRE III

### I – Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide de la fiche CVI) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, âge des vignes, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI, les éventuelles déclarations de renonciation à produire et à partir de données cartographiques validées par l'INAO). - sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Elevage (durée)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du produit jusqu'au conditionnement	Contrôle documentaire contrôle sur site (tenue des registres)
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes par pied et estimation de la charge.

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs, - Par examen visuel du raisin
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Eraflage	Contrôle sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel	Contrôle sur site : vérification des bonnes conditions d'hygiène générale
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, (respect du rendement, prise en compte des pieds manquants)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## II – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

---

### ANNEXE 1

Liste des parcelles définie au Chapitre Premier, partie IV-1 et IV-2, situées en dehors de la commune de Moulis et pouvant revendiquer l'AOC « Moulis ».

LIEU-DIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO DE PARCELLE	
		ha	a	ca		
Commune de Listrac-Médoc						
Font Commune	B	0	10	75	1342	p
Font Commune	B	0	08	20	1343	p
Font Commune	B	0	12	40	1345	p
Font Commune	B	0	41	20	1346	p
Font Commune	B	0	05	60	1347	p
Chemin Geysau	B	0	09	73	1257	
Pradeau	B	0	11	20	1313	p
Pradeau	B	0	26	60	1315	
Font Commune	B	0	20	00	1356	
Font Commune	B	0	77	83	1357	p
Capléon	B	1	74	00	1248, 1249	
Cantecrec	C	1	01	00	71, 75	
Cantecrec	C	0	15	53	81	p
Trighaut	C	0	01	03	112	
Pichelièvre	C	6	06	80	135	
Gd champ de Médrac	C	0	01	70	170	
Gd champ de Médrac	C	0	01	70	180	
Gd champ de Médrac	C	0	01	90	193	
Gd champ de Médrac	C	0	18	10	185	
Gd champ de Médrac	C	0	01	00	190	
Gd champ de Médrac	C	0	01	20	192	
Gd champ de Médrac	C	0	02	80	194	
Gd champ de Médrac	C	0	05	45	223	
Gd champ de Médrac	C	0	01	30	224	p
Gd champ de Médrac	C	0	01	80	279	p

		CONTENANCE				
Gd champ de Médrac	C	0	02	60	180	
Gd champ de Médrac	C	0	10	00	182	
Gd champ de Médrac	C	0	02	85	286	
Gd champ de Médrac	C	0	02	25	306	p
Gd champ de Médrac	C	0	03	57	332	
Gd champ de Médrac	C	0	02	10	334	p
Gd champ de Médrac	C	0	01	55	335	
Gd champ de Médrac	C	0	01	70	341	p
Gd champ de Médrac	C	0	02	10	342	
Gd champ de Médrac	C	0	22	50	343	
Gd champ de Médrac	C	0	00	65	353	p
Gd champ de Médrac	C	0	01	30	356	
Pièce de la Cabanne	C	0	08	10	366	
Pièce de la Cabanne	C	0	01	60	378	
Bois du pin	C	0	03	15	458	
Campagnolle	C	0	01	21	471	p
Campagnolle	C	0	05	20	497	
Campagnolle	C	0	02	90	502	
Campagnolle	C	0	02	30	515	p
Campagnolle	C	0	15	00	493	p
Campagnolle	C				494	p
Campagnolle	C				505	p
Campagnolle	C				506	p
Hournieux	C	0	01	70	422	
Hournieux	C	0	00	58	431	
Hournieux	C	0	00	40	433	
Hournieux	C	0	01	32	436	
Hournieux	C	0	08	60	518	
Hournieux	C	0	05	00	566	
Hournieux	C	0	04	20	567	
Hournieux	C	0	02	45	568	
Hournieux	C	0	02	60	578	
Hournieux	C	0	05	12	580	
Hournieux	C	0	02	88	582	p
Hournieux	C	0	29	70	546	p
Hournieux	C				586	p
Hournieux	C				587	
Hournieux	C	0	08	40	593	
La Barenne	C	0	03	75	616	p
Cazauviel	C	0	10	00	767	
Cazauviel	C	0	06	47	785	
Cazauviel	C	0	05	40	786	
Cazauviel	C	0	04	00	787	
Laborde Mounau	C	0	13	00	799	
Laborde Mounau	C	0	07	80	832	
Laborde Mounau	C	0	13	50	833	
Laborde Mounau	C	0	12	70	834	
Laborde Mounau	C	0	06	26	835	
Bois du Casse	C	0	07	45	661	
La Lande	C	0	16	65	919	p
La Lande	C	0	06	46	890	
La Lande	C	0	04	30	913	

		CONTENANCE				
Chapina	C	0	05	77	2741	p
Bois du Cheval	C	0	22	60	2911	
Le Font de Médrac	C	0	23	45	2947	
Plantier	C	0	25	00	2963	p
Plantier	C				2973	p
Plantier	C	0	32	60	2967	
Plantier	C	0	05	10	2971	
Ecorché Loup	C	0	02	65	2992	
Trentin	C	0	06	60	3043	
Trentin	C	0	08	10	3064	
Trentin	C	0	12	75	3071	
Marais	C	0	08	80	3082	p
Capdet	E	0	10	20	2212	
Cosses	F	0	08	50	2153	p
Grangean	F	0	00	63	2330	p
Poujeaux	F	0	05	47	3054	p
Commune de Lamarque						
Bois de Picaille	C	2	55	64	714 à 735	
Bois de Picaille	C				742	
Bois de Picaille	C	1	80	55	754	
Bois de Picaille	C	0	61	20	755	
Bois de Picaille	C	0	05	70	756	
Bois de Picaille	C	0	08	65	757	
Commune d'Arcins						
La Sabla	B	0	12	15	85	
Le Hay	B	0	04	32	93	
Clerboc	B	0	02	45	601	
Clerboc	B	0	06	40	639	
Commune d'Avensan						
Boris Vieille	A	0	07	90	898	
Boris Vieille	A	0	03	00	903	
Pont	A	0	05	40	1157	
Pont	A	0	06	05	1164	
Pont	A	0	04	48	1165	
Camp du Moulin	A	0	12	76	1205	
Lardilley	A	0	05	00	1294	
Ayguebelle	A	0	11	20	1299	
Pré fermé	A	0	14	05	1392	
Maillot	A	0	35	21	1234	
La Gravelle	E	0	18	00	1348	
Commune de Castelnau-de-Médoc						
La Paleyre	B	1	21	00	455	
La Paleyre	B	6	34	80	456	
La Paleyre	B	0	35	90	457	
La Paleyre	B	0	38	70	458	
La Paleyre	B	0	89	10	459	
La Paleyre	B	0	60	05	460	
La Gorce	B	1	92	20	461	
La Gorce	B	0	28	00	462	
La Gorce	B	2	02	10	463	
La Gorce	B	0	30	00	464	
La Gorce	B	0	25	11	465	

		CONTENANCE				
Commune de Cussac-Fort-Médoc						
Cussac	A	0	20	35	2447	p
Cussac	A	0	10	00	2448	p
Cussac	A	0	36	10	2451	p
Cussac	A	0	53	10	2475	
Le Billa	C	0	01	10	2185	
Le Billa	C	0	13	40	2198	
Le Billa	C	0	04	50	2219	
Moulin à vent	C	0	34	20	2509	p
Moulin à vent	C	0	00	55	2510	
Moulin à vent	C	0	02	60	2511	p
Moulin à vent	C	0	11	15	2512	p
Moulin à vent	C	0	00	30	2513	p
Bois de l'Eglise	C	0	08	40	2868	p
Bois de l'Eglise	C	0	01	75	2869	

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« MUSCAT DE LUNEL »**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel », initialement reconnue par le décret du 27 octobre 1943, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « Muscat de Noël » pour les vins doux naturels répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » complétée ou non par la mention « Muscat de Noël » est réservée aux vins doux naturels blancs.

**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, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Lunel, Lunel-Viel, Saturargues et Vérargues.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 septembre 1984.

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

**V. - Encépagement**

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains B.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

#### b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
- Les vignes âgées de plus de vingt ans (21 <sup>ème</sup> feuille) peuvent être taillées avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs. - Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

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

CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

## **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- *Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

### 3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

### 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 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) - Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction en vrac ou au stade du conditionnement répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 110

#### b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Toute opération d'enrichissement est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit.
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

#### c) - Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

#### d) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface en production égale.

e) - Entretien global du chai

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

f) - Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification.

2°- *Dispositions par type de produit*

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
<p>Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage sont réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.</p>	
DISPOSITION PARTICULIERE	
AOC « Muscat de Lunel » (A l'exception des vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »)	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
<p>Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- les informations figurant dans le registre des manipulations D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;</li><li>- une analyse réalisée avant le conditionnement.</li></ul> <p>Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement</p>	
DISPOSITION PARTICULIERE	
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »	<ul style="list-style-type: none"><li>- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.</li><li>- Le conditionnement est réalisé au plus tard le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.</li></ul>

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 peuvent être mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
AOC « Muscat de Lunel »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> novembre de l'année de la récolte
AOC « Muscat de Lunel »	Au plus tôt le 1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte

## **X. - Lien avec la zone géographique**

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Entre Nîmes et Montpellier, le long de la Voie Domitienne, l'alluvionnement du Rhône (diluvium alpin) a progressivement créé un paysage de collines en pentes douces sur lesquelles a été implanté le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel ».

La zone géographique est limitée, au nord, par l'emprise des terrains quaternaires sur les communes de Vérargues et Saturargues, à l'est, par la vallée du Vidourle, au sud et à l'ouest, par la plaine viticole et arboricole.

Les sols caractéristiques, constitués de galets roulés enveloppés dans un ciment d'argile rouge sur plusieurs mètres d'épaisseur et localement dénommés « gress », sont développés sur les épandages de cailloutis rhodaniens.

Le climat est typiquement méditerranéen, chaud et sec l'été, doux l'hiver, avec une moyenne annuelle des températures de 14°C. Les précipitations n'excèdent que rarement 700 millimètres par an, principalement réparties sur deux périodes, au printemps et à l'automne, avec parfois, au

cours de cette saison, une pluviométrie plus intense à l'origine des « Vidourlades », crues violentes du Vidourle.

Le Mistral, venu du nord-est, desséchant l'été et froid l'hiver, est nettement ressenti, tandis que le vent marin, appelé localement « vent d'Aigues-Mortes », tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

La zone géographique est ainsi limitée au territoire des 4 communes de Lunel, Lunel-Viel, Saturargues et Vérargues.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Alain LABORIEUX, dans « *Muscats, des vins, des terroirs, une histoire* » (Editions Espace Sud-1997) rapporte qu'au cours de l'Antiquité, la région de Lunel, sans accès direct à la mer Méditerranée, le Vidourle étant difficilement navigable, rencontre d'importantes difficultés pour commercialiser ses vins hors des limites de son territoire.

Par contre, avec la construction de la Voie Domitienne à la fin du I<sup>er</sup> siècle, le commerce est favorisé jusqu'au crépuscule de l'hégémonie romaine (V<sup>ème</sup> siècle).

La viticulture locale va connaître un renouveau, après la période des invasions, au XI<sup>ème</sup> siècle avec la mise en place des « complants », système par lequel des parcelles sont octroyés aux vigneron pour y planter des vignes.

Alain LABORIEUX précise que lorsque les parcelles sont en en production, le vigneron devient alors propriétaire de la récolte pour moitié ou pour les trois-quarts.

Un étudiant Bâlois, Félix PLATTER, note sur son journal de voyage, en 1552 « *En quittant Nîmes, la route traverse une plaine plantée d'oliviers jusqu'à Lunel où je bus le premier vin de Muscat...* »

Au XVI<sup>ème</sup> siècle, le cépage muscat à petits grains B est très présent au cœur du vignoble s'étendant au nord-est de Montpellier. Le « *vin de muscat* » est sucré, blanc ou parfois rouge quand il est « *coloré avec du vin d'alicante, mais le vin blanc est le meilleur* », comme le souligne, deux siècles plus tard, Thomas JEFFERSON, futur président des Etats-Unis d'Amérique, de passage à Lunel en 1787.

La réputation du « Muscat de Lunel » doit beaucoup aux soins que porte à sa production l'abbé BOUQUET, (1729-1781), producteur à Lunel-Viel, qui propose chaque année un « *vin de muscat* » dont les qualités aromatiques et gustatives, toujours d'après Alain LABORIEUX, surpassent tous les autres. Sa production est expédiée vers les grandes cours d'Europe centrale, jusqu'en Russie. La célèbre Auberge de Lunel, située sur un lieu stratégique en bordure d'un grand axe routier est-ouest longeant l'ancienne Voie Domitienne, participe également largement à la promotion des meilleurs « *vins de muscat* », appelés « *vin Muscat de Lunel* » ou par simplification « *Lunel* ».

Le « *vin de muscat* », initialement vin naturellement doux, est élaboré progressivement, à partir du XIV<sup>ème</sup> siècle, en vin doux naturel, par ajout d'alcool en cours de fermentation, procédé initié par Arnau de VILANOVA (1238-1311), médecin à l'université de Montpellier, et qui consiste à utiliser l'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.

Victime de contrefaçons, la production traditionnelle de vins doux naturels bénéficie très tôt d'une législation particulière afin d'en garantir la particularité et l'originalité.

La codification précise des vins doux naturels naît cependant au XIX<sup>ème</sup> siècle. La loi ARAGO, du 02 août 1872, reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%. Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898,

réserve l'utilisation de la mention « vins doux naturels » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ». Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vins doux naturels », parmi lesquels le cépage muscat à petits grains B.

Sous l'impulsion de Noël CHEVALIER, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » est reconnue le 27 octobre 1943.

La création de la cave coopérative en 1959, regroupant au départ 8 producteurs, donne une réelle impulsion à la production qui, de 300 hectolitres en 1951, atteint 9500 hectolitres lors de la récolte de l'année 2000.

En 2009, la production moyenne annuelle de 8000 hectolitres est assurée par 75 vignerons regroupés au sein d'une cave coopérative représentant près de 90% du volume et 5 caves particulières.

### *2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins*

Les vins sont élaborés à partir du cépage muscat à petits grains B récolté avec une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescibles de 110 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » et plus particulièrement ceux bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » peuvent se distinguer, dans leur jeunesse, par des arômes fruités de muscat frais, parfois légèrement citronnés. Ils sont amples, riches, marqués par des notes d'agrumes en bouche, tout en gardant de la fraîcheur.

Conservés plusieurs années en bouteille, leur robe s'orne de reflets ambrés, et les arômes évoluent vers des notes de fruits confits. Ils présentent une grande onctuosité.

### *3°– Interactions causales*

Si la culture du cépage muscat à petits grains B est fort ancienne dans la région de Lunel, et particulièrement présente au nord-est de Montpellier au XVIII<sup>ème</sup> siècle, elle privilégie au XX<sup>ème</sup> siècle les situations au sein desquelles ce cépage exigeant trouve les conditions édapho-climatiques propices à sa culture et à sa maturité.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée ne retient que les parcelles présentant des sols de galets roulés enveloppés dans un ciment d'argile rouge, peu fertiles, et les parcelles occupant le sommet et les pentes sud des coteaux bien exposés. Cette implantation permet à la fois un enracinement profond, gage d'une alimentation hydrique limitée mais régulière de la plante et une aération naturelle du feuillage et des raisins par les vents du nord et du sud, permettant à la récolte d'atteindre sa maturité avant les pluies d'automne, tout en assurant le maintien d'une relative acidité contribuant à la fraîcheur des vins.

Cette délimitation impose une gestion rigoureuse de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes à coursons et par une gestion des densités de plantation adaptées.

La récolte de raisins riches en sucre est ainsi favorisée, de même que le potentiel aromatique original, notamment la richesse en alcools terpéniques.

Initialement issus de raisins soit passerillés par séchage au soleil, soit récoltés à surmaturité par concentration sur souche, et d'un moût partiellement fermenté, les vins étaient très riches en sucres fermentescibles et quelquefois additionnés de miel.

Après la découverte du « *mutage du vin par son esprit* » à la fin du XIII<sup>ème</sup> siècle, cette production originale est préservée par la maîtrise progressive de cette technique d'élaboration qui fait l'objet d'une protection particulière par le législateur. Les conditions de production ont peu varié avec le temps, si ce n'est pour assurer une plus grande préservation de l'originalité de la matière première : mutage des moûts à l'alcool vinique neutre, interdiction de toute opération d'enrichissement, interdiction d'emploi du pressoir continu, obligation de présence d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures à la vinification.

Dans le même esprit, tout transport et tout risque d'oxydation pouvant nuire à leur qualité, et afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur les vinifiant.

Si la notoriété du « Muscat de Lunel » fût grande dans les cours de l'Europe de l'Est, grâce à l'abbé BOUQUET, Thomas JEFFERSON a également contribué à celle-ci: « *A Lunel, la pièce de 240 bouteilles, après soutirage et prête à la mise en bouteille, coûte de 120 à 200 livres pour la première qualité, s'il s'agit d'un vin nouveau. On ne peut d'ailleurs ici se procurer de Muscat vieux. La demande est suffisante pour que la récolte soit toute vendue la première année.* »

Au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle, François SABATIER d'ESPEYRAN, propriétaire de la Tour de Farges sur la commune de Lunel-Viel et producteur de « *vin de muscat* », ami de Gustave COURBET et Jules MICHELET, participe aussi à la promotion du « Muscat de Lunel » dans la capitale.

De nombreux documents conservés en mairie de Lunel et Lunel-Viel attestent de l'intérêt de la communauté humaine pour cette production. Malgré les bouleversements de la viticulture languedocienne, elle a préservé ce savoir-faire et poursuit l'œuvre entamée depuis plusieurs siècles.

Peu avant sa mort, en 1781, l'abbé BOUQUET résume son secret sur la qualité de sa production en deux mots : « *maturité et propreté* ». Par modestie, certainement, a-t-il omis de décrire tout l'itinéraire historique et technique qui a contribué à la qualité et à la réputation de ce produit original.

## **XI. - Mesures transitoires**

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité inférieure à 4000 pieds à l'hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

## **XII. - Règles de présentation et d'étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » 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 « Muscat de Lunel » soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) –Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » et qui peuvent être mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime sont obligatoirement présentés, sur les étiquettes, avec la mention « Muscat de Noël ».

La mention est inscrite en caractères dont les dimensions ne sont pas inférieures, en hauteur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

La mention figure également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

d) - Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

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

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1<sup>er</sup> février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son 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 les rangs.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

## *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1<sup>er</sup> février de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

## *3. Déclaration de conditionnement pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël »*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement, pour le lot concerné, dans un délai de trois jours ouvrés avant le début de l'opération.

Ce document complété des informations exigées au point 2 du présent chapitre vaut déclaration de revendication pour les opérateurs ne réalisant qu'un seul conditionnement pour la totalité des volumes susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël ».

## *4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard cinq jours ouvrés avant la date de la première retiraison et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

## *5. Déclaration de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, mensuellement, une déclaration récapitulative.

## *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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

## *7. Déclaration de renoncement à la mention « Muscat de Noël »*

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » un vin bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » adresse une déclaration de renoncement pour cette

mention à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement et au plus tard au 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.

#### 8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours avant ce déclassement.

#### 9. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1<sup>er</sup> novembre qui précède la taille de « transformation ».

## II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

#### 1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

#### 2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

## CHAPITRE III

### I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Mutage	Contrôle documentaire
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et / ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Type de contenant, lieu de conditionnement (mention « Muscat de Noël »)	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Etiquetage : mention « Muscat de Noël » avec indication du millésime	Contrôle documentaire et contrôle sur site
---	--

## II – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion ; il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE »**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise », initialement reconnue par le décret du 1<sup>er</sup> juin 1945, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » est réservée aux vins doux naturels blancs, rosés et rouges.

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

*1<sup>o</sup>- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Aubignan et Beaumes-de-Venise.

*2<sup>o</sup>- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 8 juin 1957.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1<sup>o</sup> les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

*3<sup>o</sup>- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Courthézon, Gigondas, Vacqueyras et Violes.

**V. - Encépagement**

a) - Les vins sont issus des cépages suivants : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg.

b) - La complantation de muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg est autorisée au sein d'une même parcelle.

**VI. - Conduite du vignoble**

*1<sup>o</sup>- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,20 mètres carrés.

Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre et supérieur à 1,10 mètre, à l'exception des vignes taillées en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson et 12 yeux francs maximum par pied ;

- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Au cours de cette période, la taille en Guyot simple ou double est autorisée, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;

- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	- Le palissage est obligatoire ; - Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,65 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare ; la charge moyenne par pied est de 1,5 kilogramme, et le pourcentage de pieds par parcelle présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes ne peut être supérieur à 10 % ;

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'[article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime](#), est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

## *2°- Autres pratiques culturales*

- a) - L'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et sont réalisés avant le stade phénologique dit « véraison ».
- b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
  - Le couvert végétal spontané des tournières est maintenu ;
  - La maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, par des herbicides de prélevée, est interdite ;
  - Le paillage plastique est interdit.

## *3°- Irrigation*

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1°- Récolte*

- a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- b) - Dispositions particulières de récolte
  - Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ;
  - Le tri de la vendange est obligatoire, soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.
- c) - Dispositions particulières de transport de la vendange  
Le contenu des bennes est limité à 3000 kilogrammes.

### *2°- Maturité du raisin*

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

## **VIII - Rendements – Entrée en production**

### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

### *3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée*

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

### *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 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;  
 - des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### *1°- Dispositions générales*

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux et constants.

#### a) - Assemblage des cépages

- Les vins doux naturels rouges proviennent exclusivement de raisins noirs;  
 - Les vins doux naturels rosés proviennent de l'assemblage de raisins noirs et blancs, mis ensemble en macération.

#### b) - Normes analytiques

Au stade d'une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 100

#### c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;  
 - Toute opération d'enrichissement, est interdite ;  
 - Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après ;  
 - Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

#### d) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

#### e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

#### f) - Entretien global du chai et du matériel

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

#### g) - Maîtrise des températures de fermentation

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification.

### *2°- Dispositions par type de produit*

- a) - Les vins rouges sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation et macération du moût en présence de la pulpe du raisin, avant ou après mutage ;
- b) - Les vins blancs et rosés sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation, le moût ayant été, avant tout début de fermentation, séparé de la pulpe du raisin ;
- c) - Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.  
L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.  
Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

### *3°- Dispositions relatives au conditionnement*

- a) - Une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement est obligatoire ;
- b) - Les bouchons agglomérés sont interdits ;
- c) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
  - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
  - une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.
 Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

### *4°- Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique et tempéré pour le stockage des produits conditionnés.

### *5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

- a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.  
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés  
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1<sup>er</sup> novembre de l'année de la récolte.

## **X. - Lien avec la zone géographique**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

- a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au pied du massif de Montmirail, le vignoble s'étend sur des formations géologiques variées allant du Trias au Crétacé, entourées par des formations plus récentes de l'Oligocène et du Miocène. L'affrontement des plaques tectoniques européennes et africaines a fait ressurgir, lors de la surrection alpine, ces formations anciennes comprimées entre ce nouveau massif et le Massif Central. Les formations du Trias, plus meubles ont repoussé les couches calcaires plus dures qui ont donné ce relief si typique des dentelles de Montmirail avec un point culminant à 732 mètres d'altitude.

Au sein de ce milieu naturel, sont implantées, en terrasses façonnées par l'homme à flanc de versant, des parcelles de vigne complantées en cépage *muscat* : les « *muscadières* ». Elles s'étendent sur les formations marneuses et sableuses, au nord de la montagne de Coyeux, les marnes argileuses du plateau d'Urban, les molasses calcaires de « *la muscadière* » et les grès sur quelques pentes.

Autour de la commune de Beaumes de Venise les cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg sont implantés sur des parcelles présentant des sols développés sur des sables issus de safre helvétique, les « *terres blondes* ».

Le paysage de banquettes, appelées localement « *restanques* » ou « *faysses* », soutenues par des murets de pierres sèches, couplé à la réhabilitation des chemins ruraux et à l'association d'autres cultures traditionnelles tel que l'olivier, contribue à la valorisation de cet espace entrecoupé de garrigues.

Au sein de la zone géographique qui s'étend sur le territoire de la commune de Beaumes-de-Venise et une partie très réduite du territoire de la commune d'Aubignan, au cœur de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », le climat est qualifié « d'intermédiaire » à tendance méditerranéenne. Il se caractérise par deux saisons sèches, courtes et brèves dont celle, estivale, très marquée, et deux saisons pluvieuses, au printemps et à l'automne, avec souvent des pluies abondantes parfois torrentielles.

Une grande partie de la zone géographique bénéficie de l'abri naturel de la barrière rocheuse du massif des dentelles de Montmirail. L'exposition au sud favorise un ensoleillement optimal qui crée un mésoclimat très méditerranéen. La présence de câpriers que l'on ne retrouve ensuite qu'à partir du massif de l'Esterel, en Provence, en est un marqueur important.

Dans ce contexte climatique favorable à la maturité des raisins, le vignoble s'étage entre 200 mètres à 450 mètres d'altitude.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Six cent ans avant Jésus Christ, les Grecs, en remontant le Rhône, se sont installés au pied du massif des Dentelles de Montmirail pour y établir un comptoir. L'oppidum de Durban confirme la présence sur le site de Beaumes-de-Venise de marchands massaliotes, habitants de l'antique Marseille (Massalia). Ce peuple de commerçants a implanté la culture de la vigne et de l'olivier.

Sous l'occupation romaine la culture de la vigne s'est développée comme en témoigne PLIN L'ANCIEN dans son histoire naturelle : « *le muscat est cultivé depuis longtemps à Balme et donne un vin remarquable* ».

Plus tard, le clergé médiéval, les grands dignitaires installés en Avignon, contribuent au développement et à la pérennité de ce vignoble. Eux-mêmes possèdent, du temps de leur présence en Avignon, une « *muscadière* ». Leur propriété est d'ailleurs mentionnée sur l'inventaire répertorié dans le corridor qui dessert la chapelle Sixtine.

Ainsi le premier cadastre du [Comtat Venaissin](#), dressé en [1414](#), donne la contenance des « *muscadières* » de raisins noirs avec 693 000 pieds.

Les [guerres de religions](#), au cours de la Renaissance, freinent l'essor du vignoble et il faut attendre le XVIII<sup>ème</sup> siècle pour que la production balméenne de vin *muscat* retrouve sa renommée d'antan. L'historien FORNÉRY constate, en [1741](#), qu'à Beaumes : « *On y fait du vin muscat qui est bon, les raisins y mûrissent plus qu'ailleurs et sont excellents* ».

Anéanti par l'oïdium, le mildiou et le phylloxera au XIX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble est réhabilité, au début du XX<sup>ème</sup> siècle, grâce aux pépiniéristes-viticulteurs de Carpentras qui sont les premiers à greffer des vignes locales sur les porte-greffes américains.

A cette époque, l'encépagement est majoritairement constitué par le cépage muscat à petits grains Rg. Progressivement, les replantations se font en cépage muscat à petits grains B.

Forte de cette histoire, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » est reconnue dès 1945, pour les vins issus du seul cépage muscat à petits grains B.

En 1956, la même année que la reconnaissance d'une partie du vignoble balméen en appellation d'origine contrôlée « [Côtes du Rhône](#) », les viticulteurs se regroupent en syndicat et créent une [cave coopérative](#).

En 2009, le vignoble du « Muscat de Beaumes-de-Venise » couvre 500 hectares pour une production moyenne annuelle de 10 000 hectolitres répartie entre une quinzaine de caves particulières et deux caves coopératives.

## 2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins*

Les vins doux naturels de « Beaumes-de-Venise » sont élaborés à partir des seuls cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg récoltés avec une richesse minimale en sucre de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité par décret à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 100 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Les vins se déclinent essentiellement en vin blanc, plus confidentiellement en vin rosé et vin rouge.

Le cépage muscat à petits grains Rg représente 5% de l'encépagement et se rencontre souvent dans des parcelles, en mélange avec le cépage muscat à petits grains B et leur récolte, obligatoirement manuelle, peut être ainsi séparée.

Les vins blancs (95% de la production) présentent une puissance et une complexité aromatique qui se retrouve aussi bien au nez qu'en bouche. La robe est jaune-or et les arômes floraux de fleurs blanches s'allient aux notes de miel et de fruits comme la pêche, l'abricot ou de fruits exotiques comme le litchi. En bouche, ils sont bien équilibrés, la douceur du vin se mariant habilement à la fraîcheur.

Les vins élaborés avec le cépage muscat à petits grains Rg présentent une robe qui varie de la couleur rose, jusqu'au pourpre pour les rares cuvées ne contenant que ce cépage avec une palette aromatique rappelant souvent les fruits rouges et noirs.

## 3°– *Interactions causales*

Le vignoble produisant le « Muscat de Beaumes-de-Venise » est implanté sur des terrasses, sur le versant sud-est des Dentelles de Montmirail ou à l'intérieur même du massif du même nom. Cette position le préserve naturellement de la violence des vents du nord et particulièrement du Mistral.

Cette implantation originale des vignes, que l'on rencontre dans le bassin méditerranéen sur les pentes, permet de travailler à plat et d'avoir une excellente exposition des pieds au soleil contribuant à une meilleure maturité des raisins.

Soucieux du respect de l'environnement, des paysages et de la qualité de leur production, les producteurs ont défini dans le cahier des charges des règles restrictives telles que l'interdiction des herbicides de prélevée pour la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, le maintien d'un couvert végétal des tournières, l'obligation d'effectuer l'épamprage et l'ébourgeonnage avant le début de la véraison pour une meilleure maturité des raisins. S'ajoutent au cahier des charges des engagements collectifs pour le respect des conditions de l'agriculture raisonnée. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver la qualité aromatique des raisins et l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble en « *restanques* » ou « *faysses* ».

Le « Muscat de Beaumes-de-Venise » est unique dans la vallée du Rhône car élaboré exclusivement à base de muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg. La prédominance de parcelles en pente et d'orientation générale sud, les sols maigres, caillouteux et drainés naturellement, le déficit hydrique pendant la période estivale entraînent une faible production de la plante et une forte concentration des raisins en sucres.

Au contexte naturel déjà favorable, s'ajoute un savoir-faire viticole qui se traduit en particulier par une densité de plantation élevée, dans le contexte régional, et par de faibles rendements favorisés par des pratiques de tailles courtes.

Ce savoir-faire s'exprime également dans les soins apportés à la vendange afin de préserver le potentiel qualitatif des raisins et en particulier leurs caractères aromatiques. Ainsi, les conditions de récolte imposent la vendange manuelle, le tri des raisins et limitent le contenu des bennes de transport de la vendange à 3000 kilogrammes.

La réputation du « Muscat de Beaumes-de-Venise » est déjà évoquée dans la « *Monographie de Beaumes de Venise* » de l'Abbé ALLÈGRE qui affirme que le vin de cette région « *faisait déjà au XIV<sup>ème</sup> siècle les délices de la Cour pontificale d'Avignon* ».

[Jean-Joseph EXPILLY](#) note dans son « *Dictionnaire géographique des Gaules et de la France* » : « *Excellent vin muscat* ». M. ACHARD, dans le Tome I de sa « *Description historique, géographique et topographique* », à l'article « *Beaumes-de-Venise* », écrit en 1787 : « *Les vins muscats rouges et blancs y sont délicats.* ». Enfin, en 1825, le « *London magazine* » le cite comme un des meilleurs vins blancs du sud de la France.

Le vigneron a construit, en séparant la terre de la roche, des « *restanques* » ou « *faysses* », des murets de pierres sèches, qui strient le versant pour faciliter le travail et optimiser l'exposition des vignes. Les « *faysses* » sont devenues dans la terminologie « *terrasses* », et les vignes s'y sont établies, embellissant ainsi le paysage et renforçant l'attachement de la communauté humaine à un produit unique qui met en valeur leur travail.

## **XI. - Mesures transitoires**

- a) - Pour les vignes plantées avant le 28 octobre 2005, l'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ; chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés.
- b) - Les dispositions relatives à la hauteur maximale du fil porteur et à l'obligation de 2 niveaux de fils dont un niveau de fils releveurs, pour les vignes palissées, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant le 31 juillet 2009.

## **XII. - Règles de présentation et d'étiquetage**

### *1<sup>o</sup>- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » 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 « Muscat de Beaumes-de-Venise » soit inscrite.

### *2<sup>o</sup>- Dispositions particulières*

- a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.
- b) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

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

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son 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 ou la part de chaque cépage si la parcelle est complantée avec différents cépages, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

## *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1<sup>er</sup> février de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et selon le cas, et d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production (SV 11).
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la précédente campagne viticole.

## *3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais

## *4. Déclaration de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

L'opérateur précise les volumes concernés.

## *5. 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 fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

## *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

L'opérateur précise les volumes concernés.

## II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

### 1. Suivi de maturité

Un registre de suivi de maturité, avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

### 2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

## CHAPITRE III

### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Matériel de maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	<b>Contrôle sur le terrain</b>
<b>Charge maximale moyenne à la parcelle</b>	Contrôle sur le terrain
<b>Pratiques culturales</b>	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain

Maturité du raisin	Contrôle documentaire
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
Maîtrise des températures de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la transaction et du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PAUILLAC »  
homologué par le décret n° 2011-1746 du 1<sup>er</sup> décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. — Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. — Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 Pauillac du département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe pour les communes suivantes : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

*2° - Aire parcellaire délimitée :*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1997 pour la commune de Pauillac, ainsi que sur les communes suivantes pour les parcelles indiquées en annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

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

*3° - Aire de proximité immédiate :*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde en dehors des parcelles citées en annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

**V. — Encépagement**

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N et petit verdot N.

## VI. — Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite :

#### a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :

- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;

- la taille à cots à deux cordons, ou en éventail à quatre bras.

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

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

- quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;

- douze grappes par pied pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

#### e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime du code rural est fixé à 20 %.

#### f) - Etat cultural de la vigne.

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

### 2° - Autres pratiques culturales :

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

*3° - Irrigation :*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

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

*1° - Récolte :*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

*2° - Maturité du raisin.*

a) - Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

**VIII. — Rendements. — Entrée en production**

*1° - Rendement :*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 hectolitres par hectare.

*2° - Rendement butoir :*

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

*3° - Entrée en production des jeunes vignes :*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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.

**IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

*1° - Dispositions générales :*

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

a) - Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en  $H_2SO_4$ ) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en  $H_2SO_4$ ) après cette date.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Capacité de cuverie.

- Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
- La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

e) - Entretien global du chai et du matériel.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

*3° - Dispositions relatives au conditionnement :*

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte et au plus tard le 31 décembre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination

*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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. — Lien avec la zone géographique**

### *1° - Informations sur la zone géographique*

#### **a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien**

Dans le département de la Gironde et dans la partie centrale de la presqu'île du Médoc, à 50 kilomètres au Nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire, la zone géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » correspond au territoire de la commune de Pauillac ainsi qu'à une partie du territoire des communes de Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

Cette appellation, qui s'inscrit dans le contexte d'un climat océanique tempéré, bénéficie de facteurs climatiques favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué. Mais les principales caractéristiques de cette région sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.

La géologie de la commune de Pauillac correspond à l'extension de terrasses graveleuses disposées parallèlement à l'estuaire de la Gironde, à des altitudes variant de 3 à 30 mètres. Ces terrasses d'âge quaternaire et d'une épaisseur de l'ordre d'une dizaine de mètres en moyenne, recouvrent presque totalement les marnes et calcaires de l'éocène et de l'oligocène sur lesquels elles reposent. Perpendiculairement à l'axe de l'estuaire, les terrasses ont été disséquées par un réseau hydrographique dense affluent de la Gironde : les « esteys » et les « jalles ». Sur l'ensemble du territoire, les zones de dépressions sont souvent comblées de sables éoliens (Sables des Landes). En bordure de l'estuaire, les alluvions récentes appelées localement « palus » complètent la diversité des formations rencontrées. Ainsi les sols de graves plus ou moins sableuses des croupes dominent les sols sableux sur argiles des dépressions et les argiles grises et noires des « palus » et marais.

Par l'étagement en terrasses disséquées, le territoire de Pauillac jouit d'un modelé de croupes de graves particulier et reconnaissable. Le moutonnement et le nombre important des croupes confèrent au territoire une morphologie unique et propice, par les expositions, la proximité de l'estuaire et les propriétés drainantes des sols, à la naissance d'une viticulture de très haute qualité. De grands axes de dissection isolent le territoire de ses voisins et coïncident avec les limites administratives de la commune à de rares exceptions près.

Les paysages de Pauillac se déclinent en trois principaux systèmes de croupes viticoles de tailles variables : la plus étendue dans la partie méridionale de la commune où l'on trouve les hameaux de Saint-Lambert et Bages est limitée au Sud par le vallon de Juillac, qui correspond également avec la limite administrative de Saint-Julien-Beychevelle, et au Nord par le vallon du Gaët ; ce dernier isole la plus réduite dans la partie centrale de la commune structurée autour du hameau d'Artigues ; la croupe septentrionale organisée autour du hameau du Pouyalet est limitée au Nord par le chenal et le marais de Lafite qui coïncident avec la limite entre les communes de Pauillac et Saint-Estèphe. La ville et le port de Pauillac sont situés en contrebas de ces croupes sur la rive de l'estuaire.

#### **b) - Description des facteurs humains contribuant au lien**

Comme dans le reste du Médoc, les premières traces de vignes à Pauillac datent de l'Antiquité pendant l'occupation romaine. Cependant, la région comprenait alors de nombreux marécages. La particularité

du lieu tient ici dans l'établissement d'un port dont la première activité a été le commerce du bronze. Et c'est autour de ce lieu d'échanges commerciaux que le vignoble va se développer et attirer des investisseurs.

Ce n'est véritablement qu'au milieu du XIII<sup>ème</sup> siècle que les premiers foyers viticoles se développent. Les plantations s'étendent progressivement et au XVII<sup>ème</sup> siècle, les anciennes seigneuries deviennent peu à peu des propriétés de la noblesse de robe bordelaise. L'influence des Hollandais concourt au drainage ce qui permet une mise en culture de secteurs inexploités jusqu'alors. Ils sont également à l'origine de la constitution des grands domaines viticoles dans cette région. A partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle, l'évolution est rapide. Les constructions se multiplient, les techniques s'améliorent. Les nouvelles plantations se font exclusivement avec des « cépages à petits grains » : le cabernet-sauvignon N surtout, mais aussi les carmenère N, cabernet franc N, petit verdot N, cot N et merlot N.

Pauillac devient alors le plus important port des vins du Médoc, véritable porte d'entrée et de sortie de toute la production vinicole. Au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, des négociants et des courtiers investissent dans plusieurs propriétés. Si aujourd'hui la ville dispose surtout d'un port de plaisance, au XIX<sup>ème</sup> et au XX<sup>ème</sup> siècles, Pauillac est le siège d'industries lourdes (hauts fourneaux, raffinerie de pétrole) et une porte ouverte sur le monde car c'est l'une des escales des grands transatlantiques à destination de l'Amérique du Sud.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle avec la mise en place progressive du concept d'appellation, la définition de l'appellation « Pauillac » est d'abord judiciaire. Et c'est en vertu des usages « locaux, loyaux et constants » que le jugement du tribunal de Lesparre du 29 novembre 1926 octroie le droit à l'appellation « Pauillac » à certaines parcelles des communes de Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur car elles appartenaient historiquement à des crus classés de la commune de Pauillac. Par la suite, le décret de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » publié le 14 novembre 1936 reprend ces dispositions.

Le vignoble de Pauillac s'étend aujourd'hui sur près de 1 250 hectares où se côtoient encore d'une part les grandes propriétés à la renommée mondiale qui exploitent 90 % du vignoble et d'autre part une soixantaine de petites exploitations fréquemment en métayage et structurées autour d'une cave coopérative qui depuis 1933 fédère les petits vigneronns pauillacais.

Le vignoble d'appellation « Pauillac » produit en moyenne 55 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

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

Les vins de « Pauillac » sont de couleur très soutenue. Ces vins sont puissants et charpentés notamment grâce à l'assemblage où le cabernet-sauvignon N est particulièrement dominant. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une aptitude au vieillissement remarquable. Néanmoins, le merlot N reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par le cabernet franc N voire plus rarement le petit-verdot N. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande complexité.

Le mode de conduite du vignoble, à travers une densité réelle bien au-delà des 7 000 pieds par hectare exigés par le cahier des charges de l'appellation, permet d'obtenir grâce à des rendements maîtrisés, des raisins très mûrs, sains et très concentrés. Les macérations très longues et des extractions importantes sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement. De ce fait, un élevage, fixé à au moins six mois, est indispensable pour favoriser les combinaisons tanins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

## *3°- Interactions causales*

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac », l'aire parcellaire de production délimite les parcelles dont la nature des sols est graveleuse ou sablo-graveleuse à condition que la teneur en sable fin, généralement d'origine éolienne, soit assez faible et que la perméabilité des sols soit correcte. Les sols de Pauillac font partie des terres de prédilection du cabernet-sauvignon N mais le merlot N s'y exprime également très bien. Par contre,

les parcelles situées sur alluvions modernes, sur placages de sables éoliens importants ou mal drainées car situées sur sous-sol imperméable sont exclues de l'aire parcellaire de production. Il en va de même des parcelles artificialisées, bâties ou exploitées en gravières. La conduite du vignoble est très sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés.

La qualité et la typicité des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » trouvent leurs racines dans la nature des sols et leur situation topographique à proximité de l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

Dès les débuts de la commercialisation sur le marché londonien des « New French Clarets », au XVIIIème siècle, les vins de Pauillac sont parmi les plus reconnus. En 1787, la hiérarchie des crus établie par Thomas Jefferson, affiche les châteaux Latour et Lafite parmi les premiers crus. Plus encore que dans les autres appellations viticoles de la presqu'île du Médoc, les crus de la commune de Pauillac ont fait l'objet d'une grande reconnaissance par les différents classements de propriétés entrepris depuis la fin du XVIIème siècle. Avec aujourd'hui 18 crus classés (dont les premiers Lafite-Rothschild, Latour en 1855 et Mouton-Rothschild en 1973), cette commune compte le plus grand nombre de crus classés.

Par son port, dont l'activité commerciale historiquement diversifiée a permis le développement, et par sa situation géographique présentant les meilleures dispositions pour l'expression des cépages du bordelais et principalement du cabernet-sauvignon N, le territoire de Pauillac a fédéré des générations de viticulteurs puis d'investisseurs qui se retrouvent et s'identifient dans l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac ». La notoriété et la renommée mondiales de toutes les prestigieuses propriétés de ce territoire sont à l'origine et contribuent grandement à celles de l'appellation et de la région de Bordeaux.

## **XI. — Mesures transitoires**

*1° - Mode de conduite :*

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 6500 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) - La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

d) - A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

## **XII. — Règles de présentation et étiquetage**

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ».

Les dimensions des caractères de cette dénomination ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### I. — Obligations déclaratives

#### *1° - Déclaration de revendication :*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage) permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### *2° - Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement :*

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle remplissent une déclaration de transaction et la transmettent à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion et dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, remplissent une déclaration de conditionnement et la déposent à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

#### *3° - Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :*

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

#### *4° - Déclaration de repli :*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

#### *5° - Déclaration de déclassement :*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

### II. — Tenue de registres

#### *1° - Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 fois et 0,7 fois l'écartement entre les rangs :*

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2°- *Vignes en mesures transitoires*

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I<sup>er</sup> tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

3° - *Documents particuliers :*

- Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.
- Enregistrement des contrôles de maturité.
- Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO<sub>2</sub> total, AV, AM.
- le cahier d'enrichissement

### CHAPITRE III

#### I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A. — RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ;  - sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité minimale de vinification.	Contrôle documentaire (inventaire des contenants).

Elevage (durée).	Contrôle Documentaire et contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire-(tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
<b>B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1. — Conduite du vignoble.</b>	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte.  Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
<b>B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.</b>	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres) chez les opérateurs.  Par examen visuel du raisin.
<b>B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	Contrôle documentaire et-contrôle sur site.
<b>B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.</b>	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle 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]).

VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et-contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C. — CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

## II – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)**

TSA 30003  
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex  
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00  
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04  
Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

### **Qualisud**

15, avenue de Bayonne  
40 500 Saint SEVER  
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21  
Fax : (33) (0)5.58.75.13.36  
Courriel : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011 et agréé par l'INAO.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

## A N N E X E

LISTE DES PARCELLES DÉFINIE AU CHAPITRE Ier, PARTIE IV-1 ET IV-2,

ET POUVANT REVENDIQUER L' AOC « PAUILLAC » ET SITUÉES EN DEHORS DE LA  
COMMUNE DE PAUILLAC

LIEU-DIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle
		ha	a.	Ca.	
1° Commune de Cissac-Médoc					
La Gravette	B	0	15	00	342 p
Labrède-Cossieu	B	0	25	50	1264 p, 1265 p
Les Ponyaux	B	0	38	50	2139 p
Matrin	D	0	15	40	935
2° Commune de Saint-Julien- Beychevelle					
Cartieu	A	0	11	25	170
Cartieu	A	0	25	55	172, 173, 174,
Cartieu	A				175
Montauban	A	0	05	70	180 p, 181, 182 p
Montauban	A	0	17	70	183
Montauban	A	0	38	85	185, 186, 187
Montauban	A	0	43	10	189, 190, 191
Garics	A	0	98	30	195
Montauban	A	8	90	60	211, 212
Lalande	A	0	40	00	213 p
Lalande	A	0	56	00	214 p
Les Cailloux	A	3	60	00	241 p, 242 p
3° Commune de Saint-Estèphe					
La Chapelle	A	0	33	85	991, 992 p

Blanquet	D	4	62	00	667
Blanquet	D	0	2	95	668
La Plagne	D	0	24	40	1140
4° Commune de Saint-Sauveur					
A Joulande	A	0	02	20	79 p
A Joulande	A	0	03	10	81 p
Besse de Benet	A	1	13	00	366 p
Les Royans	B	0	01	90	42 p
Les Royans	B	0	05	65	89 p
Cuiassan	B	0	00	60	118 p
Les Sablonats	B	0	03	25	153 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	03	85	168 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	06	60	179 p
A la Grave-de-Joulande	B	02	0	65	216 p
Joulande	B	0	02	80	230 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	03	00	238 p, 239 p
Pellegrue	B	0	46	50	269 p, 270, 271
Pellegrue	B				272
Pellegrue	B	0	07	50	285 p
Laborde	B	0	03	35	299 p
Pré-de-Villot	B	0	12	90	308 p
Racinesse	B	0	09	90	313 p, 314 p
Teste-Guérin	B	0	07	75	347 p
Teste-Guérin	B	0	61	65	352, 353, 354

Teste-Guérin	B				355, 356
Teste-Guérin	B	0	04	35	359 p
Béherré	B	12	59	00	377, 378, 379
Béherré	B				380, 381, 383 p
Béherré	B				384, 385 p, 386
Béherré	B				387
Lafosse	B	0	13	20	405 p
Lafosse	B	1	50	35	403, 406 p, 407 p
Lafosse	B				408 p, 409 p
Lande-de-Lafosse	B	0	19	30	411 p, 412, 413 p
Peyrahaut	B	0	51	10	419 p, 420 p
Peyrahaut	B	0	27	60	423, 424, 425
Sarabot	B	1	01	10	430 p
Sarabot	B	0	13	00	431 p
Sarabot	B	0	12	60	431 bis p
Sarabot	B	0	10	70	433 bis p
Harguion	B	0	14	00	437 p
Harguion	B	0	08	65	441 p
Harguion	B	0	03	00	458 p
Harguion	B	0	17	00	477 p
Roussina	B	0	34	25	487 p
Eou hion	B	0	06	10	510 p
Eou hion	B	0	04	25	559, 560 p
Terre-Rouge	B	0	06	30	583 p, 590 p
Le Basta	B	0	02	25	618 p
Le Figuier	B	0	03	20	649 p
Le Figuier	B	0	02	20	663 p

Le Cap de Haut	B	0	02	60	723 p
Le Cap de Haut	B	0	04	40	724 bis, 725
Le Cap de Haut	B	0	03	40	757 p
Le Cap de Haut	B	0	01	30	759 p
Le Cap de Haut	B	0	01	25	760 p
Le Cap de Haut	B	0	02	40	763 p
Graville	B	0	02	95	796 p
Landet	B	0	03	70	822 p
La Joualle	C	0	06	20	43
Bernedotte	C	0	06	85	160
Bernedotte	C	0	04	80	171
Bernedotte	C	0	01	05	201 p
Lavignette	C	0	04	50	266 p
Cerigey	C	0	06	70	269 p, 270 p
Cerigey	C	0	41	35	276, 277, 278 p
Cerigey	C				280 p
Peyrehaut	C	0	08	00	289
Peyrehaut	C	0	06	50	292
Peyrehaut	C	0	05	70	298 p
Madrac	C	0	30	00	328
Madrac	C	0	38	00	342 p
Haut-Madrac	C	2	49	00	369 p
Plantier de Lieujean	D	0	83	60	39 p
Lieujean	D	1	16	00	54 p
Cantelande	D	2	20	80	55 p, 56 p
Pouyeau	D	0	07	00	254 p
Guitey	D	0	03	10	287 p

Glomeau	E	0	04	75	519 p
La Carrière	E	0	20	90	311 p, 312 p, 318 p
Faugueyra	F	0	07	70	349 p
Lapiée	G	4	28	85	1047 p

-----

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« RASTEAU »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau », initialement reconnue par le décret du 5 janvier 1944 pour les vins doux naturels, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « blanc », « grenat », « rosé » ou « tuilé », pour les vins doux naturels répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

2<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

**III – Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » est réservée aux vins doux naturels uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « blanc », « grenat », « rosé » ou « tuilé », et aux vins tranquilles rouges.

**IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1<sup>o</sup>- Aire géographique*

a) - La récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins tranquilles est assurée sur le territoire de la commune de Rasteau dans le département du Vaucluse.

b) - La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Cairanne, Rasteau, Sablet.

c) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins doux naturels sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Cairanne, Rasteau, Sablet.

*2<sup>o</sup>- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent de septembre 1946 pour les vins doux naturels et du 9 juin 2010 pour les vins tranquilles.

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

### 3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Drôme : Tulette.

- Département de Vaucluse : Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

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

- Département de la Drôme : Tulette.

- Département de Vaucluse : Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

## V - Encépagement

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré.

### 1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

TYPE DE PRODUIT	ENCÉPAGEMENT
Vins tranquilles	- Cépage principal : grenache N ; - Cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ; - Cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « blanc »	- Cépages principaux : grenache gris G, grenache blanc B. - Cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, marsanne B, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cépages principaux : grenache N, grenache gris G, grenache blanc B.</li> <li>- Cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, marsanne B, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.</li> </ul>
---	---

- b) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- Pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
  - Pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

TYPE DE PRODUIT	RÈGLES DE PROPORTION
Vins tranquilles	<p><u>Règles de proportion à l'exploitation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.</li> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</li> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.</li> <li>- La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement.</li> </ul>
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « blanc » ou « rosé »	<p><u>Règles de proportion à la parcelle :</u></p> <p>La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement total d'une même parcelle.</p>
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « grenat » ou « tuilé »	<p>a) - <u>Règles de proportion à l'exploitation :</u> La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75% de l'encépagement</p> <p>b) - <u>Règles de proportion à la parcelle :</u> La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement total d'une même parcelle.</p>

**VI - Conduite du vignoble**

1°- Modes de conduite

- a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,30 mètres</li> <li>- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter rang et d'espacement entre les pieds.</li> <li>- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,50 mètre</li> </ul>
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<p>Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.</p>
<p>Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées après le 13 octobre 2009, en continuité d'un îlot existant, peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,30 mètres.</p>

b) - Règles de taille

- La taille est achevée au 15 avril.
- Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Pour les vins tranquilles, le cépage syrah N, pour les vignes âgées de plus de 20 ans (21<sup>ème</sup> feuille), peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

TYPE DE PRODUIT	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vins tranquilles	Le cépage syrah N est obligatoirement conduit, soit sur échelas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.
Vins tranquilles et vins doux naturels	
Vignes conduites en cordon de Royat	La hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

TYPE DE PRODUIT	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins tranquilles	7000
Vins doux naturels	6000

- Pour les vins tranquilles, lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5000 kilogrammes par hectare.

e) – Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) – Bon état cultural global de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - La complantation d'une parcelle avec des arbres fruitiers ou des arbres truffiers est interdite.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Le paillage plastique est interdit ;

- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

3°- *Irrigation*

TYPE DE PRODUIT	IRRIGATION
Vins tranquilles	L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.
Vins doux naturels	L'irrigation est interdite.

## VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) – Dispositions particulières de récolte

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 10% de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.

Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) – Dispositions particulières de transport de la vendange

Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 4000 kilogrammes, avec une hauteur maximale de 1,50 mètre.

2°- *Maturité du raisin*

a) – Vins tranquilles

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

CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)
Cépage grenache N	216
Autres cépages	207

c) – Vins doux naturels

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

c) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

### **VIII - Rendements – Entrée en production**

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

- 38 hectolitres par hectare, pour les vins tranquilles ;
- 30 hectolitres de moût par hectare, pour les vins doux naturels.

2°- *Rendement butoir*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

- 42 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles ;
- 40 hectolitres de moût à l'hectare, pour les vins doux naturels.

3°- *Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée*

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

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 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

## **IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) – Assemblage des cépages

TYPE DE PRODUIT, MENTION	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins tranquilles	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des deux cépages complémentaires.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « blanc » ou « rosé »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 90% dans l'assemblage.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « grenat » ou « tuilé »	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75% dans l'assemblage - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 90% dans l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

Au stade du conditionnement, les vins tranquilles, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Au stade du conditionnement, les vins tranquilles répondent aux normes analytiques suivantes :

TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL DES VINS, PERIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (Glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	Inférieure ou égale à 3			
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	Inférieure ou égale à 4			
Jusqu'au 1 <sup>er</sup> décembre de l'année qui suit celle de la récolte		Inférieure ou égale à 14,28		
Vins élevés sous bois (Jusqu'au 1 <sup>er</sup> décembre de l'année qui suit celle de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
A partir du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année qui suit celle de la récolte		Inférieure ou égale à 16,33		
			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

- Les vins doux naturels destinés à une transaction, et au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis		Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total		Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)		Supérieure ou égale à 45
Intensité colorante (DO 420 + DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »	Inférieure ou égale à 2,50
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « tuilé »	Supérieure ou égale à 2,80

	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « grenat »	Supérieure ou égale à 4
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Comprise entre 0,40 et 0,70
Teinte (DO 420/DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Inférieure ou égale à 1,2

d) – Pratiques œnologiques et traitements physiques

TYPE DE PRODUIT	PRATIQUES ŒNOLOGIQUES ET TRAITEMENTS PHYSIQUES
Vins tranquilles	Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %
Vins doux naturels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.</li> <li>- Toute opération d'enrichissement est interdite.</li> <li>- Pour les vins doux naturels, le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après ;</li> <li>- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.</li> </ul>

e) – Matériel interdit

L'emploi des pressoirs continus est interdit.

f) – Capacité de la cuverie

VINS TRANQUILLES
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.
VINS DOUX NATURELS
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 2 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) – Entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Vins tranquilles :

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) – Vins doux naturels

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc » ou « grenat »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille.
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « ambré » ou « tuilé »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> mars de la 3 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> septembre de la 5 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

### 3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
<p>Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;</li> <li>- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.</li> </ul> <p>Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement</p>	
DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX VINS DOUX NATURELS	
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin.</li> <li>- Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.</li> </ul>
Vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

#### 4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

#### 5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

##### a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le :

TYPE DE PRODUIT, MENTION	DATE
Vins tranquilles	31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « rosé »	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat »	1 <sup>er</sup> mai de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « ambré » ou « tuilé »	1 <sup>er</sup> mars de la 3 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « hors d'âge »	1 <sup>er</sup> septembre de la 5 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

TYPE DE PRODUIT, MENTION	DATE
Vins tranquilles	1 <sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « rosé »	1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « ambré » ou « tuilé »	15 février de la 3 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1° – Informations sur la zone géographique

#### a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

Adossée au sud du relief « Cairanne–Rasteau », la zone géographique est au coeur d'une zone de transition entre les premiers reliefs qui marquent les limites de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » et la plaine que constitue le couloir rhodanien.

Ce relief collinaire, encadré par les cours d'eau de l'*Aygues* et de l'*Ouvèze*, s'étage en 3 niveaux :

- un plateau, en grande partie boisé, culminant à 360 mètres : les vignes occupent le versant sud jusqu'à une altitude de 320 mètres et les sols sablo-limoneux et caillouteux sont issus des formations conglomératiques du Tortonien ;
- une zone intermédiaire de coteaux entre 160 mètres et 290 mètres d'altitude : principale zone d'implantation du vignoble, le relief y est fortement chahuté, caractérisé par une prédominance de terrains en pente d'orientation générale sud et des sols constitués de marnes de texture variable, allant de l'argile sableuse aux sables argileux ;
- une zone de plusieurs niveaux d'anciennes terrasses et dont la pente décline vers le sud : l'altitude est comprise entre 120 mètres et 160 mètre et les sols sont issus des terrasses caillouteuses du quaternaires (Mindel et Riss).

La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire des communes de Rasteau, Sablet et Cairanne dans le département du Vaucluse.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées sur la commune de Rasteau pour les vins rouges et les vins doux naturels et, pour quelques hectares, pour les vins doux naturels, sur les communes de Cairanne et de Sablet.

Le climat est méditerranéen, caractérisé par une température moyenne annuelle comprise entre 13°C et 13,5°C et par une pluviométrie annuelle de 700 mm à 800 mm, concentrée principalement au printemps et à l'automne.

La zone géographique est partiellement protégée, par le relief collinaire, des effets du Mistral, vent dominant du Nord, froid et séchant. Cette protection, l'orientation générale des coteaux vers le sud, les sols très secs à forte pierrosité, notamment sur le plateau, font bénéficier l'ensemble du vignoble de conditions bioclimatiques de type méditerranéen semi aride.

La présence, à chaque niveau de la zone géographique, d'espèces végétales thermophiles telles le *chêne kermès*, le *genêt scorpion*, la *stélhine douteuse* ou le *brachypode rameux*, confirme ce bioclimat.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire de la vigne à Rasteau commence dès l'époque romaine.

Au Moyen-Âge, du XI<sup>ème</sup> siècle au XV<sup>ème</sup> siècle, l'église et les évêques de la commune de Vaison-la-Romaine font du vignoble de Rasteau leur plus important fournisseur de vin. Celui-ci devient une source de revenu pour l'église qui l'exploite partiellement directement et donne le reste en prêts à des particuliers dès 1005, sous la tutelle de l'évêque HUMBERT II, comme en attestent les documents conservés aux archives départementales en Avignon.

Sur ce territoire ingrat pour l'agriculture céréalière ou légumière, la culture de la vigne trouve naturellement sa place et se développe. Preuve de cette importance économique et de l'appropriation de cette culture par le pays de Rasteau, Jean-Pierre BARNOUIN dans le cadre de son « *Histoire communale de Rasteau (1634-2009)* » relève dans les « *livres de délibérations* » de la commune, la décision, dès 1741, d'imposer le respect d'un ban des vendanges.

Le vignoble se reconstruit principalement avec des replantations en cépages grenache N, clairette B et carignan N pour revenir à l'équivalent de son importance pré-phyllloxérique dès 1905.

Les vignes sont traditionnellement conduites en gobelet, notamment pour le cépage grenache N, plus récemment en cordon de Royat, avec une taille courte.

La commune de Rasteau figure dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », reconnue par le décret du 19 novembre 1937.

La spécificité du territoire de Rasteau est cependant reconnue dès 1944 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » pour le « vin doux naturel » élaboré à partir des cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B. Cette production reste certes confidentielle (1500 hectolitres en moyenne par récolte), mais est essentiellement commercialisée en bouteille. Elle a contribué et contribue à la forte notoriété de l'ensemble de la production de « Rasteau ».

En 1965, le nom de la commune de Rasteau est reconnu comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », puis en 1999, comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », consacrant ainsi la réputation des vins tranquilles produits sur cette commune, et dont la production se développe progressivement (13000 hectolitres en 1993, 34000 hectolitres en 2009).

Cette réputation, qui s'appuie sur un collectif humain fort partageant ses savoir-faire, se traduit en 2010 par la reconnaissance des vins rouges en appellation d'origine contrôlée « Rasteau ».

Le vignoble de « Rasteau » représente, en 2009, 1300 hectares, et la commercialisation des vins est assurée à 80% en bouteilles.

### 2° – Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges tranquilles représentent 98% de l'ensemble des volumes produits.

Ce sont des vins capiteux avec une excellente structure tannique, produits à faible rendement (38 hectolitres par hectare) et caractérisés par une bonne aptitude au vieillissement.

Le vin doux naturel rouge offre une richesse aromatique intense dont les constituants rappellent les fruits à noyau bien mûrs. Ils sont amples avec un bel équilibre entre la sucrosité et la structure tannique.

Le vin doux naturel blanc s'exprime généralement par des notes florales et miellées.

Le vin doux naturel rosé présente souvent des arômes fruités de kirsch, de cerise à l'eau-de-vie évoluant fréquemment sur des notes de confiture de fruits puis de fruits secs.

Les vins doux naturels bénéficiant des mentions « hors d'âge » et « Rancio », s'appuyant sur une belle structure tannique, développent généralement, au cours de l'élevage long, des notes de fruits secs, empyreumatiques ou de torréfaction.

### 3° – Interactions causales

Les conditions bioclimatiques de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » sont particulièrement favorables aux cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, plus particulièrement dans les situations où prédominent les sols sableux et caillouteux. Ces mêmes conditions sont également favorables aux cépages syrah N et le mourvèdre N (cépage à maturité tardive), plus particulièrement dans les situations où prédominent les marnes sableuses ou sablo-argileuses à bon régime hydrique.

Traduisant les usages, les parcelles destinées à la production des raisins sont précisément délimitées tant pour la production de vins doux naturels que pour la production de vins rouges tranquilles. Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes.

Associant la maîtrise de la production et les conditions optimales de maturité, les cépages « *grenache* » et plus particulièrement le cépage grenache N donnent des vins riches en alcool, avec beaucoup de gras et de puissance, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.

Ces particularités furent exploitées, dans un premier temps, pour la production de vins doux naturels. Lors du 21ème congrès du *Syndicat Général des Côtes du Rhône*, le 03 juillet 1955, le Baron Le Roy, dans son discours, fait l'éloge de ces vins: « *Il nous manquait un fleuron aux « Côtes du Rhône », Rasteau nous l'a donné avec son vin doux naturel* ».

Le potentiel d'élevage de ces vins est traduit maintenant par les mentions « hors d'âge » et « Rancio ».

Les vins doux naturels bénéficiant des mentions « blanc » et « grenat » sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est définie dans le cahier des charges.

De même, afin de préserver le potentiel aromatique de tous les vins doux naturels, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, soit en bouteilles de verre et au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte (mention « rosé »), soit en bouteilles de verre ou dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum (mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio »). La volonté des producteurs est de garantir et

sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Les conditions optimales de ce territoire viticole ayant permis le développement d'un savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et de consommateurs, il était naturel de voir ce savoir-faire appliqué pour la production et l'appréciation de vins rouges tranquilles. Associant le gras et la puissance du cépage grenache N et la richesse en constituants polyphénoliques des cépages syrah N et le mourvèdre N, ces vins disposent d'une structure et d'un équilibre leur assurant une bonne tenue dans le temps.

Même s'ils ont moins marqué l'histoire que les vins doux naturels, bien que figurant toujours en bon rang au sein des vins des « Côtes du Rhône », ces vins bénéficient d'une notoriété grandissante. Robert Bailly indique dans « *Histoire du vin en Vaucluse* » que déjà : « *Plin l'Ancien, dans son livre XIV, glorifie les vertus des vins provenant des coteaux qui bordent l'Ouvèze* ».

## XI - Mesures transitoires

### 1°- Encépagement

a) - Les vins tranquilles répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes bénéficient du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2018 incluse :

- grenache N dans la proportion minimale de 50% de l'encépagement ;
- syrah N et mourvèdre N, ensemble ou séparément, dans la proportion minimale de 20 % de l'encépagement,
- et, dans la proportion maximale de 20% de l'encépagement, les cépages accessoires suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B, les cépages blancs étant limités à 10 % de l'encépagement.

b) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter du 31 juillet 2013

### 2°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

TYPE DE PRODUIT	MESURES TRANSITOIRES
Vins tranquilles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 22 novembre 2010.</li> <li>- Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</li> </ul>

Vins doux naturels	<p>- La production des parcelles plantées avant le 31 juillet 2009 à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,30 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.</p> <p>La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant le 13 octobre 2009, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur ou égale à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.</p>
--------------------	---

b) – Règles de taille

Pour la production de vins tranquilles, les parcelles plantées en vignes avant le 24 juin 1996 et dont la densité est inférieure à 3000 pieds par hectare, peuvent être taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat ou éventail) avec un maximum de 16 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour la production de vins tranquilles :

- Les dispositions relatives à la hauteur maximale du cordon de Royat ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996.
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009

3°- *Autres pratiques culturales*

- Pour les vins tranquilles, la disposition relative à l'interdiction de la complantation d'une parcelle avec des arbres fruitiers ou des arbres truffiers ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

4°- *Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

La disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « ambré », « rosé », « tuilé », « hors d'âge », « rancio », s'applique à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2014.

## **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 «Rasteau» et qui sont présentés sous ladite appellation, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

## 2°- Dispositions particulières

- a) - La mention « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.
- b) –Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- c) - Les mentions « ambré », « blanc », « grenat », « rosé » ou « tuilé » figurent obligatoirement sur l'étiquetage.  
Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.
- d) - Les vins bénéficiant des mentions « blanc » « grenat » et « rosé » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.
- e) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :  
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;  
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
- f) - L'étiquetage des vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône ».  
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vins doux naturels

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son 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 d'origine contrôlée jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion

#### 2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles-

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

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

### *3. Déclaration de revendication*

a) Pour les vins tranquilles, la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

b) - Pour les vins désignés sous les mentions « ambré » et « tuilé », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 avril de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte

c) - Pour les vins désignés sous les mentions « blanc » et « grenat », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 juin de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

d) - Pour les vins désignés sous la mention « rosé », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1<sup>er</sup> juillet de l'année qui suit celle de la récolte

e) - La déclaration de revendication indique :

- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Pour les vins tranquilles, 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.

Pour les vins doux naturels, elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

### *4. Déclaration préalable de transactions en vrac ou de retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

### *5. Déclaration de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

### *6. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat »*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat » effectuée auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de trois jours ouvrés avant le début de l'opération.

Ce document complété des informations exigées au point 3. du présent chapitre vaut déclaration de revendication.

### *7. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « rosé »*

Tout opérateur souhaitant conditionner ou faire conditionner un vin bénéficiant de la mention « rosé » effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable d'intention de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération.

*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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

*9. Déclaration de repli (vins tranquilles)*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

*10. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois 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 (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défouage classique, une déclaration est 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 disposition particulière.

**CHAPITRE III**

**I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

<b>POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> – Potentiel de production revendicable (Encépagement et règles de proportion, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	

Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage (vins tranquilles)	Contrôle sur le terrain
Etat cultural global de la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle sur le terrain
<b>B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Poids des bennes	Contrôle sur site
<b>B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Mutage (Vins doux naturels)	Contrôle documentaire
Capacité de cuverie	Contrôle sur site et contrôle documentaire
<b>B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles (Vins doux naturels)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées (vins doux naturels)	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	

Au stade de la transaction et au stade du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.(vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage (vins tranquilles)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<u>Vins doux naturels</u> : Type de contenant	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<u>Vins doux naturels</u> : Etiquetage : - mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » ; - mentions « blanc » « grenat » et « rosé » avec indication du millésime.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

## II – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BÉARN »  
homologué par le décret n° 2011-1750 du 2 décembre 2011, JORF du 6 décembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Béarn », initialement reconnue par le décret du 17 octobre 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Béarn » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Gers : Cannet, Maumusson-Laguian, Viella ;
- Département des Hautes-Pyrénées : Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne et Soublecause ;
- Département des Pyrénées-Atlantiques : Abos, Arbus, Arricau-Bordes, Arrosès, Artiguelouve, Aubertin, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Baigts-de-Béarn, Bellocq, Bérenx, Bétracq, Bosdarros, Burousse-Mendousse, Cadillon, Cardesse, Carresse, Castagnède, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbères-Abères, Crouseilles, Cuqueron, Diusse, Escurès, Estialescq, Gan, Gayon, Gelos, Haut-de-Bosdarros, L'Hôpital-d'Orion, Jurançon, Lacommande, Lagor, Lahontan, Lahourcade, Laroin, Lasserre, Lasseube, Lasseubetat, Lembeye, Lespielle-Germeaud-Lannegrasse, Lucq-de-Béarn, Mascaraàs-Haron, Mazères-Lezons, Moncaup, Moncla, Monein, Monpezat, Mont-Disse, Mourenx, Narcastet, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orthez, Parbayse, Portet, Puyoo, Ramous, Rontignon, Saint-Faust, Saint-Jean-Poudge, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sauvelade, Séméacq-Blachon, Tadon-Sadirac-Viellenave, Tadousse-Ussau, Uzos, Vialer, Vielleségure.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 6 mars 1997, 11 et 12 février 2004, 8 et 9 novembre 2006, et de la commission permanente du comité national compétent par délégation du 16 juin 2011.

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

**V. - Encépagement**

*1°- Encépagement*

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

- cépages principaux : gros manseng B, petit manseng B, raffiat de Moncade B ;
- cépages accessoires : camaralet de Lasseube B, courbu B, lauzet B, petit courbu B, sauvignon B.

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

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, tannat N ;
- cépages accessoires : courbu noir N, fer N, manseng N.

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

a) - 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.

b) – Vins rouges :

Pour les vins rouges, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80% de l'encépagement ;

- La proportion du cépage tannat N est supérieure à 50 %.

- Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

c) – Vins rosés :

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

d) – Vins blancs :

- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

- Le cépage raffiat de Moncade B est obligatoirement présent dans l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les vignes destinées à la production de vins rouges et rosés et situées sur les communes suivantes du département des Pyrénées-Atlantiques : Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialesq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahourcade, Laroin, Lasseube, Lasseubétat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Monein, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust et Uzès, peuvent présenter un écartement entre les rangs de 2,80 mètres maximum.
Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse. On entend par vignes plantées en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, avec un dénivelé d'au moins 1 mètre d'écart entre les plateaux, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en Guyot simple ou double avec un maximum d'yeux francs par pied de :

- 16 yeux francs pour les cépages tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B ;
- 20 yeux francs pour les autres cépages.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :

- 12 yeux francs pour les cépages tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B ;
- 16 yeux francs 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 est au moins égale à :

- 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes destinées à la production de vins rouges et rosés ;
- 0,55 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes destinées à la production de vins blancs.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre en dessous du fil de pliage et la limite supérieure du palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes à l'hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 kilogrammes à l'hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- *Irrigation*

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

L'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

- Pour les vins rouges, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût pour le cépage cabernet-sauvignon N et inférieure à 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages ;
- Pour les vins blancs et rosés, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

### **VIII. - Rendements – Entrée en production**

*1°- Rendement*

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3,00 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée ([R] en hectolitres par hectare), soit la formule  $(N \times 3,00) \times (R / 10\,000)$ . Pour ces vignes la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affectée de la surface de 3,00 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

*2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, à 60 hectolitres par hectare.

*3°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

*1°- Dispositions générales*

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Réception et pressurage

- Les vins blancs sont issus de pressurages directs.
- Les vins rosés sont issus de pressurages directs.

b) - Assemblage des cépages

- Pour les vins rouges et rosés, le tannat N représente au moins 50 % de l'assemblage.
- Pour les vins blancs, le cépage raffiat de Moncade B représente au moins 50 % de l'assemblage

c) - Fermentation malo-lactique

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre pour les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcooléométrique volumique total de 13,5 %.

f) - Matériel interdit

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

h) - Entretien global du chai (sol et murs) et du matériel

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

*2°- Dispositions par type de produit*

- Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

*5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

- a) - A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
- b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X - Lien avec la zone géographique**

*1°- Informations sur la zone géographique*

- a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est constituée des trois noyaux viticoles historiques de la province du Béarn, petite région du sud-ouest de la France. Globalement située en zone de piémont des Pyrénées dans des secteurs de coteaux, elle présente des variations importantes de sols et de conditions topoclimatiques.

Le vignoble s'insère dans ce paysage de façon discrète et discontinue. Il fait partie d'un système de polyculture diversifié, aujourd'hui orienté notamment vers la maïsiculture et l'élevage bovin.

L'aire de production comprend le territoire de 74 communes répartis en trois secteurs distincts :

-Une zone ouest centrée sur les communes de Salies de Béarn et Bellocq, berceau de l'appellation Béarn.

-Une zone située au sud et à l'ouest de la commune de Pau, entre les cours d'eau du Gave de Pau et du Gave d'Oloron.

-Une zone située au nord-est, dans une boucle du fleuve Adour.

Dans cette aire géographique morcelée, la morphologie est cependant assez homogène. Les coteaux sont souvent dissymétriques avec un versant abrupt orienté vers l'ouest et un versant en pente douce vers l'est. Leur amplitude est assez homogène et atteint une centaine de mètres de dénivelé. Les roches qui forment ces reliefs sont composées essentiellement de sédiments d'origine continentale datant du Tertiaire (molasse, marne, calcaire, argile, Sables Fauves, nappes à galets), parfois marins et du Secondaire (flysch). Des limons éoliens ont recouvert le relief au Quaternaire et sont encore présents sur les plateaux et dans les pentes douces.

Les sols associés sont également très variés même si la plupart sont lessivés et acides. Quelques sols sur calcaires sont visibles de façon discontinue et souvent en bas des coteaux pentus. La pierrosité de ces sols est variable : les nappes à galets sommitales enrichissent les versants par colluvionnement et le flysch, très altéré, est visible parfois sous forme de cailloux anguleux. Des sables et graviers issus de dépôts souvent chenalisés améliorent le drainage. Globalement, en dehors de certaines positions plates sommitales ou de fond de vallée, et de quelques bas de versants limoneux, les sols présentent une bonne aptitude à drainer l'eau et à se réchauffer, grâce notamment à leur pierrosité (graviers, galets, flysch...). Le relief, très découpé, crée des orientations diverses et notamment de nombreuses facettes sud, est ou ouest, chaudes, avec une pente suffisante pour éliminer l'eau de pluie excédentaire.

Le climat à dominante océanique, humide et doux, apporte de 1000 millimètres par an au nord de l'aire, à 1300 millimètres par an à l'ouest, répartis de façon assez homogène sur l'année, avec une période plus sèche en été et en début d'automne. C'est aussi à cette période que souffle préférentiellement (1 jour sur 3) le vent du sud, chaud et sec de type « föehn ».

La végétation associée marque nettement les différences de sols : les Chênes pédonculés et les landes acides s'étendent largement sur les sols lessivés acides et sur les sols argileux peu calcaires alors que les Chênes pubescents et les pelouses sèches se développent sur les sols calcaires souvent localisés en bas de coteaux pentus orientés vers l'ouest, dans la partie nord de l'aire

#### b) - Description des facteurs humains

Les cartulaires et les archives locales nous apprennent que le vignoble est déjà bien installé dans une partie de l'aire dès le XIII<sup>ème</sup> siècle et omniprésent au cours du XIV<sup>ème</sup> siècle. Il participe de façon significative aux échanges commerciaux locaux.

Au milieu du XIV<sup>ème</sup> siècle, les vins blancs et rouges du Béarn commencent à être exportés sous ce nom vers la Hollande, par le port de Bayonne, qu'ils atteignent en suivant la vallée de l'Adour ou celle du Gave de Pau. Le Béarn est alors un pays de petites propriétés et de métayage. Quelques notables et petits nobles locaux structurent cette voie de commercialisation. Ces exportations concernent les vins produits dans les trois secteurs viticoles du Béarn. Elles perdurent et se développent même jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle, par l'intermédiaire des nombreux protestants béarnais expatriés dans le nord de l'Europe. Ainsi, au XVIII<sup>ème</sup> siècle, Lespès de Hureaux, intendant à Bayonne, signale que « la province de Béarn fournit par la même rivière (l'Adour) une grande quantité de vins...Les vins s'envoient en Hollande » ».

Dès le XV<sup>ème</sup> siècle, un autre débouché se met en place avec la Bigorre et les Pyrénées par la vallée de l'Adour. Il reste actif jusqu'au développement des voies de communication au XIX<sup>ème</sup> siècle. Les vigneronniers échangent leur vin rouge contre du bois puis des pierres de construction. La demande des montagnards concerne des vins rouges colorés et corsés. Par la suite la demande s'est élargie aux vins claires et aux vins blancs.

Dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, les vignes blanches comprennent essentiellement les cépages Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B et Courbu B. Le Raffiat de Moncade B, cépage que Béarn est la seule appellation à utiliser, produit des vins qui étaient appelés « rousset du Béarn ».

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle les cépages rouges utilisés sont peu nombreux : au Fer N et au Bouchy (Cabernet Franc N), implantés très anciennement, s'ajoute le Tannat N, cépage local très coloré et tannique. Cette faible diversité de cépages est une preuve d'un niveau qualitatif élevé.

Dans ce secteur, la vigne fournit alors l'essentiel des revenus, ce qui le distingue des régions voisines. Elle reste cependant une culture parmi d'autres, dans un système de polyculture vivrière et d'élevage. Le vignoble béarnais atteint presque 20 000 hectares au début du XIX<sup>ème</sup> siècle. La taille des domaines viticoles croît, même si le Béarn reste un pays de petites propriétés où une part importante de la terre appartient aux paysans.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, les vins rosés de cette appellation connaissent une grande notoriété, liée à des marchés suivis en région parisienne.

La cave coopérative de Bellocq est créée en 1944, celle de Gan en 1949 et celle de Crouseilles en 1950. Elles représentent aujourd'hui une part largement majoritaire de la production de Béarn, notamment sur la partie ouest de l'aire. Elles ont permis la survie de petites exploitations de polyculture où la vigne est souvent minoritaire en surface. Plusieurs vigneron indépendants répartis sur l'ensemble de l'aire participent également à cette production de façon active.

L'Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure Béarn, reconnue en 1951 pour les vins rosés et blancs (Rousselet du Béarn), s'étendait initialement sur le secteur ouest uniquement, puis s'est étendue aux secteurs sud et nord.

Béarn a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée en 1975 pour les vins rouges, rosés et blancs.

Au XX<sup>ème</sup> siècle le vignoble a fortement décliné en surface, sous l'effet des maladies cryptogamiques, des deux guerres puis de l'avancée de la culture du maïs. Depuis 1980, le vignoble s'étend à nouveau, régulièrement et lentement. Les surfaces revendiquées restent comprises entre 200 et 300 hectares, avec une nette prédominance du secteur ouest.

## *2°- Informations sur les caractéristiques du produit*

Les vins rouges, rosés et blancs sont issus d'assemblage. On peut souligner que les principaux cépages utilisés sont d'origine locale bien adaptés aux caractéristiques pédoclimatiques de cette région. Ceci confère aux vins de cette appellation une partie de leur originalité.

Les producteurs affectent annuellement, avant le 1<sup>er</sup> février, les parcelles qu'ils souhaitent utiliser pour cette production.

Les vins rouges possèdent un bon potentiel tannique. Les arômes fruités dominent souvent et peuvent évoluer au vieillissement vers plus de complexité. Les vins rosés présentent généralement une couleur assez prononcée. Ces vins, souvent structurés, se caractérisent par des notes aromatiques de fruits rouges. Les vins blancs présentent un équilibre entre la fraîcheur et le gras, et une certaine complexité au nez, avec une dominante de notes aromatiques fruitées et florales.

## *3°- Interactions causales*

Dans ce paysage au relief vallonné, en partie boisé, aux orientations et aux sols très variés, la vigne est obligatoirement installée de façon discontinue, formant un paysage en marqueterie. Les pentes des coteaux créent des conditions topoclimatiques favorables en permettant une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, et, quand elles sont bien orientées, un ensoleillement et des températures bénéfiques à la maturation de la vendange. Le vent du sud, chaud et sec qui souffle en période de maturation du raisin a favorisé la viticulture dans cette région globalement humide.

L'aire parcellaire de production des raisins délimite précisément les parcelles les plus aptes à permettre la maturation des raisins dans de bonnes conditions sanitaires : parcelles bien orientées, avec un sol relativement drainant.

La région du Béarn est productrice de vins rouges, blancs et rosés (clairets) depuis le XV<sup>ème</sup> siècle et exporte ces vins notamment vers le nord de l'Europe depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle. Un vignoble réputé, basé sur un encépagement local s'est développé en liaison avec les marchés dont il disposait. L'adaptation des cépages locaux à un climat assez humide et à une maturation tardive fut une des clés de la notoriété de ce vignoble au cours des siècles. Ces cépages nécessitent des savoir-faire spécifiques qui se sont développés dans cette zone géographique : maîtrise du potentiel tannique des cépages rouges, gestion du fort potentiel alcoogène des cépages blancs, par le choix de la date de récolte et par les assemblages.

La notoriété de cette appellation s'est largement étendue dans le nord de l'Europe du XVI<sup>ème</sup> au XIX<sup>ème</sup> siècle, puis ces exportations ont cessées. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, ces vins possédaient une

image très positive en région parisienne. Aujourd'hui les vins de Béarn commencent à acquérir à nouveau une image régionale porteuse, grâce aux efforts des vignerons qui cherchent à transmettre et à améliorer leur savoir-faire.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Aire parcellaire délimitée*

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie, 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 :

- 2022 incluse, pour les communes dont l'aire parcellaire délimitée a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du 6 mars 1997 ;
- 2024 incluse, pour les communes dont l'aire parcellaire délimitée a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 11 et 12 février 2004.

### *2°- Règles de proportion à l'exploitation*

– Vins blancs :

A partir de la récolte 2019, le cépage raffiat de Moncade B est obligatoire dans l'encépagement.

### *3°- Modes de conduite*

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 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, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

### *4°- Assemblage des cépages*

– Vins blancs :

La disposition relative à la proportion de 50% du cépage raffiat de Moncade B dans l'assemblage ne s'applique qu'à partir de la récolte 2019.

## **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 « Béarn » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Béarn » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### I - Obligations déclaratives

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

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte. Elle peut être transmise de manière collective auprès de l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- à partir du relevé CVI 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 les rangs.

#### *2. Déclaration de renonciation à produire*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mars qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

#### *3. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

#### *4. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de retiraison au moins huit jours ouvrés avant l'opération. Une copie de cette déclaration sera adressée à l'organisme de défense et de gestion dans les mêmes délais.

#### *5. Déclaration de conditionnement*

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

Une copie de cette déclaration sera adressée à l'organisme de défense et de gestion dans les mêmes délais.

#### *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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle

agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition. Une copie de cette déclaration sera adressée à l'organisme de défense et de gestion dans les mêmes délais.

#### 7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

### II. – Tenue de registres

#### *Registre de suivi des parcelles bénéficiant de mesures transitoires en matière de mode de conduite :*

Tout opérateur producteur de raisins tient à jour la liste des parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ainsi que les parcelles plantées en terrasses.

Le registre est tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

#### *Registre des contrôles de maturité*

Tout opérateur producteur de raisins enregistre les contrôles avant vendanges réalisés sur son exploitation.

Le registre est renseigné et tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

### CHAPITRE III

#### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable : - règles d'encépagement ; - règles de proportion à l'exploitation ; - règles de densité et d'écartements entre les rangs ; - pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants ; - suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage.	
Matériel de réception et pressurage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité de cuverie. Lieu de conditionnement. Lieu de stockage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etat du chai.	Contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Règles de conduite du vignoble.</b>	
Règles de taille (nombre maximum d'yeux à la taille et nombre de rameaux fructifères à la fin de la floraison)	Contrôle sur terrain
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Pratiques culturales Etat cultural des parcelles	Contrôle à la parcelle.
Irrigation.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Transports de la vendange.	Contrôle sur site.
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.</b>	
Pratiques œnologiques.	Contrôle documentaire
Pressurage et élevage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblages	Contrôle documentaire
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.</b>	
Rendement autorisé.	Contrôle 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]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	

Vins non conditionnés.	Examen organoleptique et analytique à la retraitaison.
Vins conditionnés.	Examen organoleptique et analytique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen organoleptique et analytique de tous les lots.

## II. – Références concernant les structures de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

### ***CERTISUD***

LES ALIZES

70, avenue Louis Sallenave

64000 PAU

tel 05 59 02 35 52

fax 05 59 84 23 06

courriel :certisud@wanadoo.fr

Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

## CHAPITRE I<sup>er</sup>

### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Beaune », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « A l'Ecu » ;</li> <li>- « Aux Coucherias » ;</li> <li>- « Aux Cras » ;</li> <li>- « Belissand » ;</li> <li>- « Blanches Fleurs » ;</li> <li>- « Champs Pimont » ;</li> <li>- « Clos de l'Ecu » ;</li> <li>- « Clos de la Feguine » ;</li> <li>- « Clos de la Mousse » ;</li> <li>- « Clos de roi » ;</li> <li>- « Clos des Avaux » ;</li> <li>- « Clos des Ursules » ;</li> <li>- « Clos Saint-Landry » ;</li> <li>- « En Genêt » ;</li> <li>- « En l'Orme » ;</li> <li>- « La Mignotte » ;</li> <li>- « Le Bas des Teurons » ;</li> <li>- « Le Clos des Mouches » ;</li> <li>- « Les Aigrots » ;</li> <li>- « Les Avaux » ;</li> <li>- « Les Boucherottes » ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Les Bressandes » ;</li> <li>- « Les Cents Vignes » ;</li> <li>- « Les Chouacheux » ;</li> <li>- « Les Epenotes » ;</li> <li>- « Les Fèves » ;</li> <li>- « Les Grèves » ;</li> <li>- « Les Marconnets » ;</li> <li>- « Les Montrevenots » ;</li> <li>- « Les Perrières » ;</li> <li>- « Les Reversés » ;</li> <li>- « Les Sceaux » ;</li> <li>- « Les Seurey » ;</li> <li>- « Les Sizies » ;</li> <li>- « Les Teurons » ;</li> <li>- « Les Toussaints » ;</li> <li>- « Les Tuvilains » ;</li> <li>- « Les Vignes Franches » ;</li> <li>- « Montée Rouge » ;</li> <li>- « Pertuisots » ;</li> <li>- « Sur les Grèves » ;</li> <li>- « Sur les Grèves-Clos Sainte-Anne ».</li> </ul>

### III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
--	----------------------------

AOC « Beaune »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Beaune » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges

#### 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 Beaune, dans le département de la Côte-d'Or.

##### 2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 24 et 25 juin 1987.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 24 et 25 juin 1987.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 :

- Dans le département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Dans le département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liègues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Dans le département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennès, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Dans le département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélièze, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy,

Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

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

- cépages principaux : chardonnay B et pinot blanc B ;
- cépage accessoire : pinot gris G.

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

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

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

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins blancs :

La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE

Vins blancs	<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8 ;</li> <li>- soit en taille dite «taille Chablis», pour le seul cépage chardonnay B, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.</li> </ul>
Vins rouges	<p>Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ;</li> <li>- soit en taille longue Guyot simple.</li> </ul>
<b>DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</b>	
<p>La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.</p>	
<p>La taille Guyot simple peut être adaptée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avec un 2<sup>ème</sup> courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;</li> <li>- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.</li> </ul>	
<p>Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.</p>	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

### 3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

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

### 1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

### 2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Beaune »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

## VIII. - Rendements. - Entrée en production

### 1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
------------------	-------------------------------------	--

AOC « Beaune »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

## 2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) - Assemblage des cépages

- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins blancs ;
- Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

#### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à <u>55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre,</u>

	<u>exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></u> .
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

### 3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

### 4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 200 mètres.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales, conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste au niveau régional par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Beaune dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant sur lequel est implanté le vignoble présente une topographie assez complexe. D'exposition générale est/sud-est, il est divisé en deux par une profonde vallée sèche s'enfonçant dans l'arrière-pays, et entrecoupé d'autres petites combes l'entamant plus ou moins profondément. Les expositions sont alors variées, parfois orientées au midi, ou au sud-ouest, ou à l'est/nord-est.

Le substrat géologique est composé de calcaires du Jurassique, pour le front de « Côte », et d'épandages plus ou moins graveleux et argileux, toujours calcaires, pour le piémont.

La série lithologique du versant débute par un niveau de calcaire en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen) parsemé de carrières anciennes. Ce niveau est surmonté par une série de calcaires de l'Oxfordien (Jurassique supérieur), dans la partie moyenne et haute du versant. La série se termine par une corniche de calcaire dur, souvent boisée, marquant bien le paysage.

Le substrat calcaire du versant est masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont. Latéralement, ils sont aussi très diversifiés, en fonction des expositions mais aussi de l'épaisseur et de la nature des formations superficielles.

Les parcelles délimitées pour la production des raisins sont essentiellement situées sur le coteau et son piémont, jusqu'aux limites de la commune de Beaune. L'aire parcellaire délimitée s'arrête, vers le haut du versant, à la corniche boisée. Les altitudes sont comprises entre 225 mètres et 340 mètres.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « Côte de Beaune » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère. Au début du IV<sup>ème</sup> siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, révèle dans son « *Discours à Constantin* » l'existence d'un vignoble ancien et réputé sur les reliefs du « *Pagus arebrignus* » près de Beaune. En 570, « *la Côte de Beaune est couverte de vigne* » écrit GRÉGOIRE de TOURS, « *...et il n'y a pas de liqueur préférable aux vins de ces coteaux* ».

Au V<sup>ème</sup> siècle, les *Burgondes*, arrivant de l'Europe du Nord, s'installent dans la région et apprécient son vin. Les « *lois gombettes* » qu'ils édictent alors, en favorisent la production.

Par la suite, nombre de chartes mentionnent des achats ou ventes de vignes. Beaune apparaît, dès le Moyen-Âge, comme un important vignoble, partagé entre les seigneuries locales, divers établissements ecclésiastiques et de grandes familles bourgeoises. Le vignoble a une importance économique telle que par deux fois, au XVII<sup>ème</sup> siècle, les Beaunois font demande à l'évêque d'Autun « *d'excommunier les urebères, escrivains et autres vermines* », tous ravageurs de leurs vignes. De nombreux textes, arrêtés et édits organisent et règlent alors l'activité viticole de la ville de Beaune.

La renommée internationale des « *vins de Beaune* » s'accroît notablement au XVII<sup>ème</sup> siècle. COURTEPEE l'explique par la fuite à l'étranger des protestants beaunois, suite à la révocation de l'Edit de Nantes, en 1685. Ceux-ci ont gardé des liens avec Beaune et, surtout, deviennent des prescripteurs efficaces.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le négoce-éleveur se développe plus particulièrement à Beaune, et organise la commercialisation et développe le marché des « *vins de Beaune* », en France et à l'étranger. Les grandes maisons de négoce beaunoises sont aussi propriétaires de très beaux vignobles, à Beaune et dans les villages environnants, et impriment leur marque dans le paysage viticole beaunois. Elles ont grandement contribué à la réputation des vins et à la structuration du vignoble.

En 1816, JULLIEN indique que la commune de Beaune est celle « *qui produit le plus de vin, tant en première qu'en seconde qualité* ». Il précise que « *les vins de Beaune ont la réputation bien acquise d'être les plus francs de goût de toute la Bourgogne* », démontrant par là leur originalité reconnue dès cette époque.

L'appellation d'origine contrôlée « Beaune » est reconnue en 1936.

En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860. En effet, depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom local des lieudits) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « Côte de Beaune », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages pinot noir N et chardonnay B. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois, ce qui leur assure une bonne aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 410 hectares, pour une production moyenne annuelle de 15000 hectolitres dont 85 % de vins rouges.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges sont souvent caractérisés par une certaine puissance reposant sur une structure tannique équilibrée avec des arômes animaux et de fruits rouges. Compte tenu de la relative diversité du milieu naturel, certains vins rouges sont soyeux, tout en élégance, sur un fond bien présent, d'autres sont plus rustiques avec une certaine sévérité, mais tous ont une bonne longévité.

Les vins blancs sont souvent vifs, avec un gras qui leur apporte un bel équilibre.

### *3°- Interactions causales*

Le climat océanique frais, contrebalancé par une situation topographique particulièrement favorable, concourt à l'épanouissement optimal des cépages chardonnay B et pinot noir N, cépages autochtones bourguignons. L'ouverture des coteaux, vers l'orient, assure une exposition large aux rayons solaires.

La mise en œuvre de pratiques viticoles, de vinification et d'élevage très exigeantes, allant de plantations à densité élevée aux conditions de conservation des vins, appliquées à cette situation géographique particulière, favorise l'élaboration de vins à forte personnalité, caractérisés par une grande longévité.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les substrats garantissant un niveau de maturité optimal et une production modérée, soit sur les coteaux au sous-sol marneux ou calcaire mêlé de dolomie du Jurassique, soit sur les épandages graveleux, en pente douce.

Derrière cette unité, se développe une grande diversité des substrats et des sols, ainsi qu'une topographie assez complexe. Pentes et expositions variées, mosaïque de sols, impriment aux vins issus des différents « *climats* » des caractères distincts. L'usage de préciser, sur l'étiquette, le nom du « *climat* » de provenance des raisins valorise cette diversité, en offrant, à l'amateur, une large palette de nuances.

Les parcelles classées pour le bénéfice de la mention « premier cru » sont situées sur les versants au substrat calcaire, dans les meilleures expositions. Elles se distinguent par la combinaison de sols superficiels, bien drainés, grâce à la pente et d'une grande ouverture du paysage, garantissant une insolation maximale.

Les pratiques vitivinicoles développées au fil des générations, donnent naissance à des vins à la réputation internationale comme l'atteste la célèbre vente annuelle des vins des Hospices de Beaune, plus grande vente aux enchères vinicole du monde.

La filière bourguignonne s'est aussi organisée à Beaune, regroupant la plupart des maisons de négoce, les courtiers et les structures professionnelles régionales. Au-delà d'un vignoble de haute qualité et de notoriété internationale, Beaune est la capitale des vins de Bourgogne.

## **XI. - Mesures transitoires**

Pas de dispositions particulières.

## **XII. - Règles de présentation et étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations

d'origine contrôlées « Beaune » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

## *2°- Dispositions particulières*

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

## CHAPITRE II

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;

- le volume du vin ;

- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;

- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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 ;

- l'identification du lot ;

- le volume du lot ;

- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

### *3. Déclaration de mise à la consommation*

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

### *4. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

### *5. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1<sup>er</sup> jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

#### 7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### 8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

## II. - Tenue de registres

### 1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### 2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.

plantation, matériel végétal)	
<b>A4</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction

Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle sur site

## II. - Références concernant la structure de contrôle

### **S.A.S. ICONE Bourgogne**

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : [beaune@icone-sas.com](mailto:beaune@icone-sas.com)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« CHABLIS »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chablis » initialement reconnue par le décret du 13 janvier 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS

- « Beauroy », « Côte de Savant », « Troesmes » ;
- « Berdiot » ;
- « Chaume de Talvat » ;
- « Côte de Jouan » ;
- « Côte de Léchet » ;
- « Côte de Vaubarousse » ;
- « Fourchaume », « Côte de Fontenay », « L'Homme Mort », « Vaulorent », « Vaupulent » ;
- « Les Beauregards », « Côte de Cuisy » ;
- « Les Fourneaux », « Côte des Prés-Girots », « Morein » ;
- « Mont de Milieu » ;
- « Montée de Tonnerre », « Chapelot », « Côte de Bréchain », « Pied d'Aloup » ;
- « Montmains », « Butteaux », « Forêts » ;
- « Vaillons », « Beugnons », « Chatains », « les Épinottes », « Les Lys », « Mélinots » ;
- « Roncières », « Sécher » ;
- « Vau de Vey », « Vaux Ragnons » ;
- « Vau Ligneau » ;
- « Vaucoupin » ;
- « Vosgros », « Vaugiraut ».

4°- Le nom du climat principal, indiqué en tête de chaque groupe distingué par un tiret dans la liste ci-dessus, peut, conformément aux usages, être donné aux vins provenant de tous les climats constituant le même groupe.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

##### *1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Yonne : Beine, Bérù, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy et Viviers.

##### *2°- Aire parcellaire délimitée*

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 janvier 1978.

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

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 janvier 1978.

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

##### *3°- Aire de proximité immédiate*

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nacey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna,

Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallou, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Vincelottes, Volgré et Yrouerre.

## **V. - Encépagement**

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

## **VI. - Conduite du vignoble**

*1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,20 mètre, à l'exception des vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 % pour lesquelles cet écartement est inférieur ou égal à 1,60 mètre ;
- Les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 10 yeux francs par mètre carré : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ; - soit en taille longue (taille Guyot simple et double et taille Chablis).
DISPOSITION PARTICULIÈRE
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est 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 ;
- Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis » ;
- 10000 kilogrammes par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis » complétée de la mention « premier cru ».

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat culturel de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel global de la vigne, qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire, permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage), et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières et des talus est obligatoire ; la destruction du couvert

végétal est tolérée ponctuellement lors des travaux de remontée de terre ;

- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

### 3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

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

### 1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

### 2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Chablis »	
161	10 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
170	10,5 %

## VIII. - Rendements. - Entrée en production

### 1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Chablis »	
60	70
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	

2°- *Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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 le cépage admis pour l'appellation.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent à une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

- 3 grammes par litre ;
- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

e) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

f) - Autres dispositions

La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

#### 2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

#### 3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

#### 4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

### **X. - Lien avec la zone géographique**

#### 1°- Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur un ensemble de coteaux nichés au cœur des plateaux de l'« Auxerrois », dans le Bassin de Paris. Le « Chablisien » est une petite région bien circonscrite correspondant aux reliefs bordant la vallée du Serein, affluent de l'Yonne, dans son parcours au cœur de la « Côte des Bars ».

Elle s'étend ainsi sur 17 communes du département de l'Yonne, à l'est d'Auxerre.

La cuesta de la « Côte des Bars », grande structure géomorphologique faisant affleurer des sédiments datés du Jurassique supérieur, est un relief formé de calcaire dur, le « Calcaire du Barrois » formant corniche au dessus d'un long versant au sous-sol de marnes (calcaires argileux) compactes et imperméables, les « Marnes à *exogyra virgula* », riches en petites huîtres en forme de virgule qui ont donné leur nom à la formation.

Sous les marnes, un niveau calcaire forme un petit ressaut topographique près du fond de la vallée (« Calcaire à *Astartes* »). Les marnes constituant le versant sont le plus souvent masquées par un manteau d'éboulis mêlant matériaux fins et éléments calcaires plus grossiers. Le dénivelé du front de côte atteint 120 mètres à 130 mètres, les altitudes restant modérées. Le point le plus haut du plateau ne dépasse pas 320 mètres.

Le paysage chablisien est très original. De grands versants légèrement concaves, occupés par la vigne, sont dominés par une corniche calcaire boisée, fermant les perspectives, ouvertes seulement dans l'axe de la vallée du Serein. Une multitude de petits vallons, souvent secs, découpent des coteaux aux orientations variées. Ce vallons sont, en général, encaissés et boisés sur leurs faces les plus pentues, ne laissant place à la vigne que sur les versants les mieux exposés.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupent les flancs de la vallée du Serein et de ses vallons latéraux, englobant les talus marneux, aux sols bien drainés, de la zone d'affleurement des « Marnes à *exogyra virgula* ». Localement, le vignoble atteint le « Calcaire du Barrois » ou le « Calcaire à *Astartes* », si les pentes sont suffisantes.

Les sols sont toujours calcaires. Maigres et très caillouteux, bien drainés sur les calcaires, ils sont plus

riches en argiles sur le talus marneux. Le manteau d'éboulis couvrant la marne imperméable, par son épaisseur variable, apporte des nuances et constitue une couche drainante et se réchauffant bien.

Le « *Chablisien* » baigne dans un climat océanique légèrement modifié par des influences continentales. Ce climat se caractérise par un régime de précipitations modéré et régulier (650 millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches avec une moyenne annuelle de 10,8°C.

Le climat est caractérisé par un assez fort risque de gelées hivernales et printanières qui peuvent être catastrophiques pour la vigne. Le relief relativement encaissé augmente ce risque.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée dans le « *Chablisien* » dès le haut Moyen-Âge. Un monastère est créé à Chablis en 510, puis cédé, en 867, aux moines de Saint-Martin de Tours fuyant l'invasion viking en pays de Loire. Il semble que ceux-ci aient développé un vignoble proche du village.

En 1114, les Cisterciens fondent, près de Chablis, l'Abbaye de Pontigny et vont progressivement développer un vignoble, puis installer, dans la ville de Chablis, un cellier, le « *Petit Pontigny* », dont les bâtiments existent toujours.

A côté des domaines ecclésiastiques qui vont perdurer jusqu'à la révolution française, une viticulture laïque va prospérer, tournée vers le commerce extérieur. Paris et le Nord de l'Europe sont des débouchés réguliers.

Au cours de son histoire, le vin de « Chablis » reste remarquablement stable dans son type de vin blanc sec. En 1186, un don à l'abbaye de Pontigny porte sur une vigne, donnant un vin « *blanc, et de longue garde* ». Les auteurs du XIX<sup>ème</sup> siècle relèvent eux aussi cette particularité qui fait de « Chablis » une exception dans un monde viticole dominé par les vins rouges et « clarets ».

Le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium ont gravement atteint le « *Chablisien* » qui mettra plusieurs décennies à s'en remettre. Au cours de la seconde moitié du XX<sup>ème</sup> siècle seulement, soutenue par les progrès de la viticulture, la mécanisation et la protection contre le gel, la reconstitution du vignoble est réellement relancée. Cette reconstruction se réalise dans le respect des usages, avec un vignoble destiné à la seule production de vins blancs secs.

L'appellation d'origine « Chablis » est progressivement encadrée par une suite de jugements entre 1920 et 1932. Si le cœur de la zone géographique et le caractère des vins font consensus, les débats portent sur les limites du territoire ainsi que sur les qualités de vin pouvant bénéficier du nom de « Chablis ». Progressivement, la zone géographique se dessine, s'appuyant même sur une expertise géologique associant le territoire de l'appellation d'origine aux « *marnes kimméridgiennes* ». En 1929, un jugement du tribunal d'Auxerre pose enfin les bases de l'appellation d'origine, sans la référence géologique. Les vins de « Chablis » sont reconnus en appellation d'origine contrôlée en 1938, sur les bases des conditions fixées par le jugement de 1929.

Les vins de « Chablis » sont issus du seul cépage chardonnay B, réputé pour donner les grands vins blancs de Bourgogne. A Chablis, il règne sans partage et donne naissance à toute une hiérarchie de « *crus* », reflets des conditions climatiques et topographiques très variées.

Les vins issus des meilleures situations ont acquis une notoriété qui les a fait distinguer sous la mention « premier cru ». Les « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) classés en « premier cru » occupent les coteaux les mieux exposés et sont précisément délimités. Sur la rive droite du Serein, sont classés les « *climats* » historiques, attestés dès le Moyen-Âge. Sur la rive gauche, sont classés des « *climats* » plus récemment révélés. Ces « *climats* » sont au nombre de 40, qui peuvent se regrouper sous 17 noms. Ces « *climats* » sont situés sur les grandes « *côtes* » individualisées par le relief complexe.

Le vignoble de « Chablis » est traditionnellement conduit en taille longue. La taille traditionnelle dite

« *taille Chablis* » est bien adaptée aux conditions climatiques difficiles, tout en assurant une production régulière et modérée.

La taille Guyot, simple ou double, généralisée à l'ensemble des vignobles bourguignons au XIX<sup>ème</sup> siècle, est aussi pratiquée. Le développement d'un matériel végétal performant par sélection clonale favorise le développement d'une taille courte permettant une bonne régulation de la végétation. Les vignes sont palissées, généralement plantées dans le sens de la pente. Si cette disposition facilite le ressuyage des sols argileux, elle pose aussi des problèmes d'érosion, compensés par un retour au travail du sol et à l'enherbement.

Face au risque de gel, plus important ici que dans la plupart des vignobles, les vignerons inventent des méthodes de lutte comme l'aspersion et le chauffage des parcelles, qui nécessitent une organisation collective et un système d'alerte quand la température baisse dangereusement.

Les producteurs ont créé leur premier syndicat, en 1908, afin de lutter efficacement contre les usurpations du nom. En 1923, une cave coopérative est créée à Chablis, « la Chablisienne » qui rassemble toujours 25 % des producteurs.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie de 4000 hectares environ, pour une production annuelle moyenne de 233000 hectolitres.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Le « Chablis » est un vin blanc sec, vif et fruité, caractérisé par sa minéralité. Il gagne en complexité aromatique et en finesse, avec l'âge, acidité et minéralité lui assurant un caractère de fraîcheur.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » peuvent être plus fruités ou au contraire plus minéraux selon la provenance des raisins, déclinant alors les diverses situations pédologiques et mésoclimatiques du territoire. Ces vins sont des vins de garde, atteignant leur plénitude lorsqu'ils sont conservés de 8 ans à 10 ans.

### *3°- Interactions causales*

Les vins, exclusivement blancs, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis » doivent leur caractère vif et minéral au climat océanique frais de la zone géographique.

Les conditions mésoclimatiques marquent le potentiel viticole, et l'expression des vins est particulièrement sensible aux conditions du millésime.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins privilégie ainsi les parcelles situées sur les coteaux, afin d'assurer un bon drainage et un réchauffement précoce du sol.

« Chablis » occupe une place particulière au sein de l'ensemble bourguignon, par l'apparente simplicité de son « territoire » avec un contexte géologique simple, un seul cépage, un seul type de vin. Pourtant, la combinaison d'une topographie complexe et d'un climat difficile, engendrant des nuances mésoclimatiques et pédologiques, génère une grande diversité de conditions environnementales

Les producteurs ont développé, au fil des générations, des savoir-faire spécifiques leur permettant de tirer le meilleur du cépage chardonnay B, dans cet environnement particulier. Ils ont, par exemple, favorisé des techniques de taille régulant au mieux le rendement et assurant ainsi une maturité optimale, et développé des moyens de lutte contre les gelées.

Cette grande variété de conditions se manifeste dans les nuances qu'elle apporte aux vins. Le caractère original des vins de « Chablis » se décline alors, allant du fruité au minéral. La richesse de cette palette, soutenue par une histoire longue et prestigieuse, a été valorisée par la reconnaissance de nombreux « *climats* » distingués sous la mention « premier cru ».

La forte personnalité des vins, reconnue au cours du temps, en a fait l'archétype des grands vins blancs secs. Le « *type Chablis* » est connu dans le monde entier et a d'ailleurs souvent donné lieu à des usurpations, le nom étant même parfois considéré abusivement comme un terme générique.

Les vins de « Chablis » sont appréciés dans le monde entier. L'exportation représente 60 % des ventes.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Modes de conduite*

Les parcelles de vigne en place avant le 28 mars 2003, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs, 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 complet.

### *2°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

Les dispositions suivantes s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> novembre 2014 :

- disposition relative à la capacité de cuverie ;
- disposition relative à la maîtrise de la température des contenants au cours de la phase d'élevage ;
- disposition relative au lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

### *3°- Disposition particulière*

L'expérimentation relative au volume complémentaire individuel est réglementée par le décret du 20 octobre 2005 modifié par le décret du 29 novembre 2007 et par le décret du 23 novembre 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 contrôlée « Chablis » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ;
- qu'il ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures à 2 millimètres.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de la mention « premier cru » peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### 2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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 ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### 3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

#### 4. 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

### *5. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1<sup>er</sup> jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée, la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

### *7. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

## **II. - Tenue de registres**

### *Plan général des lieux de stockage et de vinification*

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

## **CHAPITRE III**

### **I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

<b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
--------------------------------------	------------------------------

<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé	Contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des

	déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Volume Complémentaire Individuel (VCI)	Contrôle documentaire : Déclaration de récolte, registre VCI
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle sur site

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### **S.A.S. ICONE Bourgogne**

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : [beaune@icone-sas.com](mailto:beaune@icone-sas.com)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

## CHAPITRE I<sup>er</sup>

### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chassagne-Montrachet », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Abbaye de Morgeot » ;</li> <li>- « Blanchot dessus » ;</li> <li>- « Bois de Chassagne » ;</li> <li>- « Cailleret » ;</li> <li>- « Champs Jendreau » ;</li> <li>- « Chassagne » ;</li> <li>- « Chassagne du Clos Saint-Jean » ;</li> <li>- « Clos Chareau » ;</li> <li>- « Clos Pitois » ;</li> <li>- « Clos Saint-Jean » ;</li> <li>- « Dent de Chien » ;</li> <li>- « En Cailleret » ;</li> <li>- « En Remilly » ;</li> <li>- « En Virondot » ;</li> <li>- « Ez Crets » ;</li> <li>- « Ez Crottes » ;</li> <li>- « Francemont » ;</li> <li>- « Guerchère » ;</li> <li>- « La Boudriotte » ;</li> <li>- « La Cardeuse » ;</li> <li>- « La Chapelle » ;</li> <li>- « La Grande Borne » ;</li> <li>- « La Grande Montagne » ;</li> <li>- « La Maltroie » ;</li> <li>- « La Romanée » ;</li> <li>- « La Roquemaure » ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Les Bondues » ;</li> <li>- « Les Brussonnes » ;</li> <li>- « Les Champs gain » ;</li> <li>- « Les Chaumées » ;</li> <li>- « Les Chaumes » ;</li> <li>- « Les Chenevottes » ;</li> <li>- « Les Combards » ;</li> <li>- « Les Commes » ;</li> <li>- « Les Embazées » ;</li> <li>- « Les Fairendes » ;</li> <li>- « Les Grandes Ruchottes » ;</li> <li>- « Les Grands Clos » ;</li> <li>- « Les Macherelles » ;</li> <li>- « Les Murées » ;</li> <li>- « Les Pasquelles » ;</li> <li>- « Les Petites Fairendes » ;</li> <li>- « Les Petits Clos » ;</li> <li>- « Les Places » ;</li> <li>- « Les Rebichets » ;</li> <li>- « Les Vergers » ;</li> <li>- « Morgeot » ;</li> <li>- « Petingeret » ;</li> <li>- « Tête du Clos » ;</li> <li>- « Tonton Marcel » ;</li> <li>- « Vide Bourse » ;</li> <li>- « Vigne Blanche » ;</li> </ul>

- « Les Baudines » ; - « Les Boirettes » ;	- « Vigne Derrière ».
---	-----------------------

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

### III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Chassagne-Montrachet »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Chassagne-Montrachet » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II	Vins tranquilles blancs ou rouges
Dénomination géographique complémentaire «Côte de Beaune »	Vins tranquilles rouges

### 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 de Chassagne-Montrachet dans le département de la Côte-d'Or et de Remigny dans le département de Saône-et-Loire.

#### 2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 9 juin 2010.

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

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 9 juin 2010.

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

#### 3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf,

Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La

Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallou, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

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

- cépage principal : pinot noir N ;

- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

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

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;

- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un

	nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 <sup>ème</sup> courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est 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 ;
- Les vignes sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

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

### 1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

### 2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Chassagne-Montrachet »		
Vins blancs	178	11 %.
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

## VIII. - Rendements. - Entrée en production

### 1°- Rendement

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Chassagne-Montrachet »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62

Vins rouges	48	56
-------------	----	----

## 2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) - Assemblage des cépages

Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

#### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à <u>55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).</u>
Vins rouges	2 grammes par litre

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

*2°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

*3°- Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

*4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine les 200 mètres.

Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Chassagne-Montrachet, dans le département de la Côte-d'Or, et Remigny, dans le département de Saône-et-Loire, au sud de la ville de Beaune, en Bourgogne.

Le vignoble occupe le front de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, et est divisé en deux par une large vallée, quasiment sèche, drainant l'arrière-pays. Le substrat est composé d'une alternance de calcaires et marnes (calcaires argileux) du Jurassique moyen. Le niveau principal, le « calcaire de Chassagne », est exploité en pierre marbrière dans une carrière dominant le village. Il est surmonté d'un petit niveau marneux, puis d'un niveau de calcaire dur formant une légère corniche boisée ou en friche. Enfin, un niveau de calcaire en plaquettes (« Dalle nacrée ») forme le sommet du coteau.

Le substrat marno-calcaire des versants est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais, en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines, et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre). Ces épandages s'étalent largement en bordure de plaine où ils constituent un piémont aux sols filtrants, modérément fertiles.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés, en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le coteau, sur tous les types de substrat, à l'exception des bancs de calcaire les plus durs, dépourvus de couverture pédologique. Elles s'étendent largement en piémont, sur des épandages argileux bien drainés.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, perturbée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « Côte de Beaune » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère. Au début du IV<sup>ème</sup> siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, expose, dans son « Discours à Constantin », le triste état, dû à leur âge, des vignes du « Pagus arebrignus », près de Beaune.

En 570, « La Côte de Beaune est couverte de vignes », écrit GRÉGOIRE DE TOURS, « ...et il n'y a pas de liqueur préférable aux vins de ces coteaux ».

La présence de vigne est attestée à Chassagne vers l'an mille. Le « Clos Saint-Jean » est propriété de l'abbaye bénédictine de Saint-Jean d'Autun, fondée en 589.

Au XV<sup>ème</sup> siècle, la « *grange de Morgeot* » appartient à l'abbaye cistercienne de Maizières qui défriche et met en valeur les terres environnantes. Il semble que cette abbaye possède, en outre, des parcelles à « *Montrachet* ». Un « *rentier* » de la seigneurie de Chassagne, datant de 1483, détaille un vignoble important sur la commune. Parmi d'autres, un certain François de FERRIERE y possède environ 30 hectares de vigne, dont il n'exploite qu'un tiers, laissant le reste à des vignerons « *qui le font bien mieux* ».

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Chassagne adjoint, à son nom, celui de son « *cru* » le plus prestigieux, en 1878, devenant ainsi Chassagne-Montrachet.

Le village a une forte tradition de cohésion et d'entraide, concrétisée depuis des décennies par une « *Société de Saint-Vincent et secours mutuel* ». En 1933, existe déjà un « *Syndicat des propriétaires et vignerons* » avec pour but, au-delà de la défense des intérêts viticoles, l'organisation des moyens collectifs de production et la diffusion des connaissances techniques.

En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue, à « Chassagne-Montrachet ». Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés, en particulier, en 1860. En effet, depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité ont été largement étudiés et nombre d'auteurs ont fourni pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom local des lieudits) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins, ce qui leur confère une certaine aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 300 hectares, dont 170 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 5300 hectolitres de vins rouges et près de 10400 hectolitres de vins blancs.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins blancs sont corsés, puissants et gras. Ils expriment fréquemment des arômes d'amande, de miel et de fleurs blanches, soutenus par une grande persistance aromatique. Leur structure est relevée par l'acidité nécessaire aux vins de garde.

Les vins rouges sont dotés d'une couleur intense et d'une structure tannique puissante. Leur expression aromatique est souvent orientée vers des notes de cerises, voire de kirsch.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » associent à ces caractères une concentration et une longévité considérable.

## 3°- Interactions causales

Située dans le sud de la « *Côte de Beaune* », la zone géographique de « Chassagne-Montrachet » bénéficie de conditions environnementales particulièrement favorables à la vigne. Occupant un coteau exposé au sud-est, et son piémont, le vignoble est bien protégé des vents froids par les plateaux boisés des « *Hautes-Côtes* » et bénéficie d'un ensoleillement matinal favorable au réchauffement précoce des sols.

Le substrat calcaire assure un drainage efficace et une régulation optimale des conditions hydriques. Les sols, développés sur un manteau d'éboulis mêlant des éléments calcaires, à des argiles et des

limons riches en oxyde de fer, sont dotés d'une fertilité modérée, associée à des caractéristiques physiques favorables à la production régulière d'une vendange de qualité avec, notamment, une pierrosité propice au réchauffement, et une réserve hydrique moyenne.

Si le vignoble de Chassagne-Montrachet est très anciennement connu pour ses vins blancs, dont « Montrachet » est le fleuron, la production de vins rouges est pourtant bien développée. Le cépage pinot noir N représente près de 35 % de l'encépagement. Le nord de la commune est plus spécifiquement voué à la production de vins blancs.

En 1816, JULLIEN cite les vins rouges de « Chassagne » en troisième classe parmi les « *vins fins* » de Bourgogne, en donnant à certains lieudits la première classe, parmi lesquels le clos de « Morgeot », « La Maltroie », le « Clos Saint-Jean ». Pour les vins blancs, il cite bien sûr le « Mont-Rachet » en première classe, en précisant qu'il réunit « *toutes les qualités d'un vin parfait...* ».

Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 260 hectares de vignobles de « *vins fins* » dont 76 hectares méritent la « *1<sup>ère</sup> classe* ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « *climats* » classés sous la mention « premier cru » et « grand cru »

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chassagne-Montrachet » se placent parmi les « *crus* » les plus réputés de la « *Côte de Beaune* ».

## **XI. - Mesures transitoires**

Pas de disposition particulière.

## **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 « Chassagne-Montrachet » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est

imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### 1. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### 2. *Déclaration préalable à la transaction et retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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 ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### 3. *Déclaration de mise à la consommation*

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé vaut déclaration de mise à la consommation

selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

#### *4. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### *5. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1<sup>er</sup> jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

#### *7. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *8. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à

l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

## II. - Tenue de registres

### 1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### 2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	

Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle sur site

## II. - Références concernant la structure de contrôle

### **S.A.S. ICONE Bourgogne**

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : [beaune@icone-sas.com](mailto:beaune@icone-sas.com)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CORBIÈRES-BOUTENAC »  
homologué par le décret n° 2011-1754 du 2 décembre 2011, JORF du 6 décembre 2011**

CHAPITRE 1<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac », initialement reconnue par le décret du 20 mai 2005, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleurs et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**IV. - Aire géographique et zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées**

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 3 et 4 novembre 2004.

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

*3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Bizanet et Narbonne.

**V. - Encépagement**

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

*1°- Encépagement*

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N ;
- cépage complémentaire : carignan N ;
- cépage accessoire : syrah N.

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

- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ;
- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est comprise entre 30 % et 50 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### a) - Densité de plantation.

DISPOSITION GENERALE
Les vignes présentent une densité minimale de 4400 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITION PARTICULIERE
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre rangs et l'espacement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

### b) - Règles de taille.

CONDUITE DE LA VIGNE, CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	
Conduite en gobelet.	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Conduite en cordon de Royat	Les vignes sont taillées en taille courte : - soit avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - soit avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 1 œil franc.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépage syrah N.	Ce cépage peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs. - dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

Cépage grenache N.	Pour les pieds sujets à coulure, 3 coursons au maximum peuvent être remplacés par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.
--------------------	--

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage.

DENSITÉ DE PLANTATION, CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes présentant une densité minimale à la plantation de 4400 pieds à l'hectare.	
Vignes conduites en mode «palissage plan relevé»	Après écimage, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,40 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.
Autres modes de conduite.	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
Vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet	
La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.	

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

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

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

### 1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les raisins issus du cépage carignan N sont récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins issus du cépage carignan N sont transportés entiers jusqu'au lieu de vinification.

### 2°- Maturité du raisin

a) - Richesses en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 207 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

### **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

#### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 45 hectolitres par hectare.

#### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 54 hectolitres par hectare.

#### *3°- Entrée en production des jeunes vignes*

a) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des jeunes vignes qu'à partir de :

- la 4<sup>ème</sup> année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour les cépages grenache N et syrah N ;
- la 7<sup>ème</sup> année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour le cépage mourvèdre N ;
- la 9<sup>ème</sup> année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour le cépage carignan N.

b) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant de parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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, sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

#### *1°- Dispositions générales*

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Assemblage des cépages.

- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 % dans les assemblages.
- Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique.

Les vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges (érafloirs à axe vertical) et d'égouttoirs à vis est interdit.

f) - Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente à surface égale.

g) - Etat d'entretien global du chai et du matériel.

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

*2°- Dispositions par type de produit*

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement :*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> janvier de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Information sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au centre du département de l'Aude, entre Carcassonne et Narbonne, autour du « *Pinada de Boutenac* » qui culmine à 273 mètres d'altitude, la zone géographique est limitée :

- par trois rivières, l'Orbieu, au nord, l'Aussou, à l'est, et la Nielle, à l'ouest ;
- au sud, par les plateaux calcaires de Thézan-des-Corbières et Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.

Cette unité géographique orientée sud/sud-ouest est caractérisée par un relief doux formé d'une succession de petites collines, de « *serres* » allongées, et de croupes dont les sommets sont coiffés de pinèdes.

Les vignes occupent la majeure partie des pentes jusqu'à une altitude d'environ 180 mètres.

L'histoire tectonique mouvementée de la région suite à la surrection des Pyrénées toutes proches, explique la coexistence de couches géologiques des différentes périodes. Toutefois, la majeure partie des parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent sols développés sur des molasses du Miocène. Peu fertiles, bien drainés, chargés en galets roulés et en éléments siliceux, ces sols permettent un enracinement profond de la vigne, limitant le stress hydrique, et forment l'épine dorsale de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac ». Quelques parcelles présentent des sols développés sur des affleurements de calcaire et de grès.

La zone géographique bénéficie d'un climat méditerranéen, avec des étés secs, ventés, et chauds. Ce climat est caractérisé par un déficit hydrique estival très marqué. Les hivers sont par contre relativement doux. Les précipitations, principalement au printemps et en automne, dépassent rarement 500 millimètres par an. Très présent, le *Cers* vent venant de l'ouest, desséchant et parfois violent, protège le vignoble des maladies cryptogamiques.

Venant de l'est et de la mer Méditerranée toute proche, le *vent marin*, vent humide, voit cependant son influence limitée par le massif de Fontfroide.

Dans ce paysage typiquement méditerranéen, la vigne partage le territoire avec la garrigue, les pinèdes, et quelques oliviers.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 10 communes autour de la commune de Boutenac.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est présente dans la région des Corbières dès la fin du I<sup>er</sup> siècle, sous le règne d'AUGUSTE. A cette époque, les légionnaires vétérans reçoivent des concessions de terre dans le « *Narbonnais* » et y fondent des domaines viticoles et oléicoles. Des traces de cette implantation romaine existent sur le territoire des communes de Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Montségret.

Les grandes invasions n'affectent pas le vignoble, hormis les conquêtes sarrasines qui freinent son expansion du VII<sup>ème</sup> au XIX<sup>ème</sup> siècle.

Au Moyen-Âge, les monastères et les abbayes contribuent au développement du vignoble dans l'agriculture locale.

La viticulture connaît cependant son véritable essor avec le développement du transport du vin par l'ouverture du port de Sète en 1670, puis la mise en service du canal du midi en 1681. La polyculture maintient son potentiel, mais l'arrivée du chemin de fer, après 1850, accélère le commerce du vin et de l'alcool et favorise l'épanouissement des grandes propriétés viticole.

Entre 1852 et 1878, la surface viticole est multipliée par deux dans l'arrondissement de Narbonne.

Vers 1870, l'arrivée du phylloxéra entraîne la fin de l'âge d'or de la croissance économique et démographique de la région des Corbières. Après la révolte de 1907, la profession s'organise pour lutter contre la fraude.

Un Syndicat de défense est créé dans la région des « Corbières », en 1908, Après la délimitation de la zone géographique, en 1923, reconnu dans un premier temps en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1951, l'appellation d'origine contrôlée « Corbières » est reconnue par décret du 24 décembre 1985.

Cependant, les professionnels de la région de Boutenac ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges.

La confirmation de l'existence d'un terroir viticole homogène autour d'hommes unis, ayant mis en place un outil de production performant pour révéler un produit original et de qualité, se concrétise en 2005 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac ».

Les rendements sont très faibles et limités à 45 hectolitres par hectare.

Afin d'obtenir des produits expressifs, la récolte des jeunes vignes des cépages syrah N et grenache N ne bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée qu'à partir de la 4<sup>ème</sup> année qui suit celle de la plantation, qu'à partir de la 7<sup>ème</sup> année pour le cépage mourvèdre N et 9<sup>ème</sup> année pour le cépage carignan N.

La production totale est d'environ 6000 hectolitres, pour une superficie de 189 hectares, vinifiés par 5 caves coopératives (11 % de la production) et 25 domaines particuliers.

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

Le « Corbières-Boutenac » est un vin rouge sec d'élevage, dans lequel la proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N, mourvèdre N dans les assemblages, est supérieure ou égale à 70%. Vin de garde, il doit être élevé jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille afin d'affiner sa structure tannique. Les vins ont généralement, une robe profonde parcourue de reflets violets lorsqu'ils sont jeunes. Ils développent des senteurs d'épices et de fruits mûrs. Ils sont puissants et généreux en bouche, bâtis sur des tanins enrobés et harmonieux, auxquels s'ajoutent des notes flatteuses de moka, d'épices et de caramel. Ils sont persistants, corsés et chaleureux.

## *3°- Interactions causales*

Sous un climat méditerranéen, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac », bien protégé, par un entrelacs de collines, des influences maritimes et soumis à l'influence du vent de nord-ouest, dispose de sols maigres à forte pierrosité mais suffisamment profonds pour permettre en bon enracinement.

Les conditions naturelles sont très favorables à une excellente maturité, en évitant le stress hydrique estival. Toutefois, l'équilibre du végétal s'acquiert progressivement et justifie, pour les cépages les plus solides, comme les cépages mourvèdre N et carignan N, une entrée en production tardive.

Ces conditions naturelles sont particulièrement favorables aux cépages méditerranéens historiques, grenache N, mourvèdre N et carignan N, et se sont révélées bien adaptées au cépage syrah N introduit dans tout le Languedoc-Roussillon au début des années 80. Ce dernier apporte dans les situations les plus fraîches des notes aromatiques recherchées et originales.

Le cépage carignan N recherché pour sa structure, trouve ici un milieu naturel de prédilection. Cépage rustique, résistant au vent et à la sécheresse, il est implanté dans les sols les plus pauvres et offre une belle résistance au vent. Donnant des vins durs dans sa prime jeunesse, sa récolte ne bénéficie du droit à l'appellation d'origine contrôlée qu'à la 9<sup>ème</sup> année après plantation.

Le cépage grenache N se plaît dans les sols caillouteux. Il s'adapte au vent, aux situations les plus chaudes apportant alors dans les assemblages, fruité, richesse alcoolique et ampleur.

Le cépage mourvèdre N s'impose dans les situations dont les sols sont très chauds et à bon régime hydrique. Il apporte alors, après une adaptation lente qui ne fait intervenir sa production dans les assemblages qu'après la 6<sup>ème</sup> année de plantation, des notes subtiles et un grain de tanin très apprécié.

Sols, climat, et savoir-faire humain dans l'implantation des cépages, mode de conduite (taille courte pour les cépages méditerranéens), pratiques culturales (avec absence d'irrigation, récolte manuelle) et élevage (1 an obligatoire dont 2 mois en bouteille pour affiner les vins), contribuent à l'obtention d'un produit original, remarqué au sein des « Corbières » par une reconnaissance en appellation d'origine contrôlée en 2005.

En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate restreinte, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette jeune appellation d'origine contrôlée dispose néanmoins d'une longue histoire viticole. Déjà sous l'époque romaine, le vignoble est présent comme en témoigne la plus ancienne référence viticole de la région des Corbières, « *Villa major* » devenue « *Villemajou* », et située sur la commune de Boutenac au cœur de la zone géographique.

## **XI. - Mesures transitoires**

a) - Les parcelles de vignes plantées avant le 20 mai 2005, présentant une densité à la plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 4400 pieds par hectare et ayant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vignes plantées avant le 19 avril 2001, présentant une densité à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare, ainsi que les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

## **XII. – Règles de présentation et d'étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

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

### *2°- Dispositions particulières*

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :  
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;  
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

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

Chaque opérateur déclare avant le 1<sup>er</sup> 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.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février 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 les rangs.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime.

#### *2. Déclaration de renonciation à produire*

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

#### *3. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *4. Déclaration de transaction entre entrepositaires agréés*

Pour les vins en vrac qui font l'objet d'une transaction entre le 1<sup>er</sup> juillet de l'année qui suit celle de la récolte et leur conditionnement, une déclaration de transaction doit être souscrite, et adressée à l'organisme de défense et de gestion avant que les vins en cause ne fassent l'objet d'une retraison.

#### *5. Déclaration de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion, ainsi que de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Elle indique :

- le numéro de lot ;
- la date du conditionnement ;
- le volume exprimé en nombre de cols.

#### 6. Déclaration de repli

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

#### 7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés après ce déclassement.

#### 8. Déclaration du mode de taille dérogatoire pour le cépage grenache N

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1<sup>er</sup> février précédant la récolte, la liste des parcelles plantées en cépage grenache N (avec des pieds sujets à coulure) et qui sont taillées en remplaçant 3 coursons au maximum par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.

#### 9. Déclarations préalables relatives à la taille :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1<sup>er</sup> février qui précède la taille de « transformation ».

## II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

#### 1. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

#### 2. Plan de cave

Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

## CHAPITRE III

### I. – Points principaux à contrôler et méthode d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
<b>B3</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Avant toute retraitaison en vrac (avant le 30 juin de l'année suivant celle de la récolte)	Examen organoleptique
Avant mise en marché à destination du consommateur (avant le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte)	Contrôle analytique documentaire
Vins conditionnés	-Examen analytique et/ou contrôle documentaire -Examen organoleptique

## II. - Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les

contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.  
L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

-----

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« CÔTE DE BROUILLY »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Brouilly », initialement reconnue par le décret du 19 octobre 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Côte de Brouilly » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 du département du Rhône : Cercié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais et Saint-Lager.

*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 5 novembre 1985 et 17 septembre 1986.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie 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 la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-

Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouce, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclous, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein,

Pontigny, Prény, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

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

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

#### b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

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

- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;
- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;
- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;  
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 % ;  
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

g) - Installation et plantation du vignoble

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;  
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;  
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

b) – Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

*1°- Récolte*

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

b) – Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
<b>DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE</b>
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

### 2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

## VIII. - Rendements – Entrée en production

### 1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

### 2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

#### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

#### e) - Capacité de cuverie

La capacité de cuverie est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au 1° du point VIII.

#### f) - Maîtrise de la température

- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

#### g) - Entretien du chai et du matériel

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

### 3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
  - les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement.
- Les bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

#### 4°- Dispositions relatives au stockage

- a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.  
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.
- b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°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  
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés  
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

### X. – Lien avec la zone géographique

#### 1°- Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique repose sur les versants du « *Mont Brouilly* », au coeur du vignoble du « Beaujolais ». Véritable phare sur un océan de vignes, le « *Mont Brouilly* » est une petite montagne détachée de la bordure orientale des « *Monts du Beaujolais* », à 40 kilomètres au nord de Lyon et à 15 kilomètres de Villefranche-sur-Saône.

La zone géographique couvre ainsi le territoire des communes de Cercié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais et Saint-Lager, dans le département du Rhône.

Au sein des « *Monts du Beaujolais* », le « *Mont Brouilly* » se caractérise très nettement par sa nature géologique constituée de porphyres (roches métamorphiques massives), appelés localement « *pierres bleues* », et de granite, sur la partie basse des versants orientés vers l'ouest et le nord-ouest.

Le versant exposé au levant, situé sur le territoire de la commune de Saint-Lager, porte la moitié du vignoble. Celui exposé au midi se trouve sur le territoire de la commune d'Odenas, le couchant sur le territoire de la commune de Quincié-en-Beaujolais et la pente nord sur le territoire de la commune de Cercié. Sur cette dernière pente, l'implantation du vignoble ne dépasse pas l'altitude de 350 mètres, alors qu'elle atteint 400 mètres d'altitude partout ailleurs.

Les sols sont maigres, très caillouteux et argileux sur les « *pierres bleues* », sableux et très filtrants sur les granites.

Le climat est un climat océanique dégradé et tempéré, soumis à de nettes influences continentales (orages d'été, brouillards givrants l'hiver) et surtout méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps).

Protégé des vents venant de l'ouest par les « *Monts du Beaujolais* », plus de 80 % du vignoble est exposé au levant et au midi. Dès l'aube, les premiers rayons du soleil réchauffent et illuminent le coteau. L'implantation du vignoble sur les coteaux, lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées

printanières, aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de profiter d'un maximum d'ensoleillement et de drainer rapidement les excès éventuels de pluie

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le nom « *Brouilly* » semble provenir du nom d'un lieutenant romain, BRULIUS qui, au IV<sup>ème</sup> siècle, se serait installé sur les pentes du « *mont* » en y plantant quelques pieds de vigne. Le développement de la vigne n'est cependant attesté qu'au XI<sup>ème</sup> siècle et fait de la « *Côte de Brouilly* » l'un des plus anciens vignobles du « Beaujolais ».

Au XVII<sup>ème</sup> siècle, de nombreuses propriétés viticoles s'implantent dans les villages, à proximité du « *mont* », comme en témoigne l'existence de châteaux dont les vignes sont souvent cultivées en « *vigneronnage* », métayage local.

Ebranlés par les fléaux viticoles du XIX<sup>ème</sup> siècle, les producteurs érigent, en 1857, au sommet du « *mont* », une chapelle baptisée « *Notre Dame du Raisin* » afin de protéger le vignoble des attaques de l'oïdium.

Chaque année, le pèlerinage du 8 septembre conduit les marcheurs, à travers les vignes jusqu'au pieux édifice.

En 1934, « *l'Association des Producteurs du vin de la Côte de Brouilly* » est créée.

L'appellation d'origine contrôlée « *Côte de Brouilly* » est reconnue par décret du 19 octobre 1938. Elle se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.

Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges issus essentiellement du gamay N. Ce cépage est sensible au gel tardif et craint les grillures du soleil. Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte, à coursons, avec une conduite en « *gobelets* ».

Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.

Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques des raisins, de nombreux producteurs mettent en oeuvre des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation, comme le « *grillage* », le *pigeage* ou le remontage.

En 2010, 182 producteurs exploitent 320 hectares de vigne pour une production de 16000 hectolitres.

#### 2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Le « *Côte de Brouilly* » est un vin rouge tranquille. Jeune, il présente une robe d'un beau rouge violacé qui évolue vers le rouge grenat. Au nez, il présente des notes florales et fruitées qui évoluent vers des notes épicées avec le temps. En bouche, il est fruité, corsé et marqué par une certaine minéralité.

#### 3°– *Interactions causales*

La zone géographique bénéficie de conditions géographiques particulières. Circonscrite aux pentes d'une seule montagne, elle unit les producteurs, dans un milieu naturel difficile où les contraintes du travail sur les coteaux sont exigeantes.

Conscients de l'originalité de leur production, ils ont œuvré pour conserver la distinction d'un vin parmi les premiers du Beaujolais et assurent encore une partie importante de la commercialisation par vente directe.

L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône favorise une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la plante. La situation en altitude et l'exposition vers le midi et au soleil levant,

permettent une maturité optimale et régulière du raisin. Ce contexte naturel induit souvent à des vendanges parmi les plus précoces du « Beaujolais ».

Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du cépage gamay N qui se trouve, au sein de la zone géographique dans un de ses sites de prédilection. Cépage peu vigoureux mais fertile, bien adapté, sélectionné et adopté par les producteurs, il nécessite une taille courte afin de ne pas épuiser les pieds et préparer une récolte de qualité.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins, situées sur les flancs du « mont », dans les meilleures expositions, avec des sols peu fertiles, sont le gage d'une expression originale du cépage gamay N, placé dans des conditions optimales pour l'obtention de grands vins.

Les parcelles offrant des sols développés sur les « *pierres bleues* » sont à l'origine de vins fermes, empreints d'une minéralité caractéristique du « Côte de Brouilly », tout en révélant un caractère fruité affirmé. Localement, les parcelles offrant des sols développés sur les arènes granitiques sont à l'origine de vins plus tendres et précoces. La colline offre par ailleurs des expositions variées qui introduisent une palette de nuances dans les vins.

JULLIEN, en 1856, explique d'ailleurs dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » : « BROUILLY, situé sur la partie la plus élevée de la montagne de ce nom fait des vins peu inférieurs à ceux de Chénas (Moulin-à-Vent) ; ils ont une couleur foncée, beaucoup de corps et se conservent longtemps surtout ceux du hameau de Néronde, Odenas et Saint-Lager qui font des vins d'une belle couleur, corsés, spiritueux [...] ».

Le « Mont Brouilly » constitue un point de repère remarquable. Ses flancs sont tapissés de vigne et son sommet, boisé, culminant à 484 mètres d'altitude, est coiffé d'une petite chapelle. Le site marque fortement l'identité de ses habitants, jusqu'à donner son nom à ses produits les plus réputés.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et assemblage des cépages*

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, la proportion du cépage pinot noir N, au titre de cépage accessoire, est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement de l'exploitation, sans être obligatoirement présent en mélange de plants dans les vignes.

Les vins issus de ce cépage font obligatoirement l'objet d'un assemblage avec le cépage principal dans une proportion inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage des vins.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, comportant en mélange de plants dans les vignes les cépages chardonnay B, aligoté B, melon B, pinot noir N ou pinot gris G, et dans une proportion totale limitée à 15 % au sein de chaque parcelle, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

### *2°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée*

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.

Pour ces parcelles de vigne :

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;

- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

### *3°- Règles de palissage*

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

### *4°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur*

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1 <sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte

## **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 « Côte de Brouilly » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

- a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
  - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

- b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion, sans délai.

Elle indique notamment :

- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *2. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison*

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison du produit.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.

En cas de retraisaisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### *3. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime*

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans

des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendu ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

#### *4. Système dérogatoire*

Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points 3 et 6.

#### *5. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### *6. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...) ;
- la date du repli.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

#### *7. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un récapitulatif trimestriel.

#### *8. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare, dès l'achat, à l'organisme de défense et de gestion, en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *9. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

#### *10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel*

Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- la nouvelle densité de peuplement.

## **II. - Tenue de registres**

#### *1. Plan général des lieux de stockage*

Tout opérateur vinificateur tient à jour, et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### *2. Registre TSE*

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### **I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

<b>POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable	- Contrôle documentaire ;

(encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ;

	- Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C – CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle sur site

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« FLEURIE »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fleurie », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Fleurie » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 suivante du département du Rhône : Fleurie.

*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 4 et 5 juin 1980, 16 septembre 1981 et 9 mars 2005.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée,

Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein,

Pontigny, Prény, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

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

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

#### b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

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

- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;
- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;
- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;  
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 % ;  
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

g) - Installation et plantation du vignoble

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;  
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;  
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

b) – Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

*1°- Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
<b>DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE</b>
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

*2° - Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

**VIII - Rendements – Entrée en production**

*1° - Rendement et rendement butoir*

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

*2° - Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de

laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### *1°- Dispositions générales*

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

#### a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

#### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

#### e) - Capacité de cuverie

La capacité globale de la cuverie est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au 1° du point VIII.

#### f) - Maîtrise de la température

- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

#### g) - Entretien du chai et du matériel

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

### *3°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

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

#### *4°- Dispositions relatives au stockage*

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

### **X. - Lien avec la zone géographique**

#### *1°- Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est établie au cœur du vignoble du « Beaujolais », sur la bordure orientale des « Monts du Beaujolais ».

Elle s'étend sur le territoire de la seule commune de Fleurie dans le département du Rhône, au nord de Lyon.

Dans un paysage vallonné, les collines, souvent escarpées, sont presque uniformément couvertes de vignes. La forêt, en arrière-plan, occupe les monts plus élevés.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins reposent sur un substrat de granite rose, porphyroïde, pauvre en micas, dénommé « *granite de Fleurie* ».

Deux ensembles géo-morphologiquement différents se distinguent:

- au dessus du bourg, entre 300 mètres et 450 mètres d'altitude, des coteaux pentus où affleure souvent la roche-mère portent des sols très sableux et pauvres ;

- en contrebas du bourg, la pente s'atténue progressivement jusqu'à 230 mètres en direction de la Saône et la roche est masquée par des colluvions issus des coteaux ; les sols s'épaississent, s'enrichissent en argiles et en sables fins et limons.

Le « *bief de Roclaine* » et le ruisseau de la Presle, qui dévalent la montagne pour rejoindre la Saône, découpent cet ensemble et diversifient les expositions.

Le climat est un climat océanique dégradé, avec une température moyenne annuelle proche de 11°C et des précipitations modérées bien réparties au cours de l'année (750 millimètres en moyenne). La zone géographique est soumise à des influences continentales (orages d'été, brouillards givrants l'hiver) et

méridionales (chaleur estivale, maxima de précipitations à l'automne et au printemps). Abrisés des vents d'ouest par les « *Monts du Beaujolais* », la zone géographique s'appuie, de surcroît, sur un petit chaînon secondaire privilégiant l'orientation générale des versants au sud-est. Dès l'aube, les premiers rayons du soleil réchauffent et illuminent le coteau. La situation du vignoble à mi-côte lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières, aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de profiter d'un maximum d'ensoleillement et de drainer rapidement les excès éventuels de pluie.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Fleurie est un village ancien. Le site, qui comporte une réserve d'eau, a favorisé très tôt la présence de l'homme qui s'est installé préférentiellement dans des hameaux sur le secteur occidental.

La présence de la vigne sur le site de « Fleurie » est attestée dès 987, avec un acte établi pour l'abbaye d'Arpayé, située en contrebas du village, dépendant directement de celle de Cluny, dans lequel est négocié un « *curtil* » (lopin de terre) avec des « *vignes* ».

A partir de la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, développe la viticulture.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vins de « Fleurie », très estimés, sont convoyés à Paris par les marchands de vins bourguignons, puis progressivement sont commercialisés vers le Nord de la France et l'Angleterre. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, le vin se vend dans la France entière et sur les marchés étrangers de la Suisse, la Belgique et l'Allemagne.

En 1927, grâce à l'action de familles fleuriatones dynamiques, la cave coopérative de Fleurie ouvre ses portes. Marguerite CHABERT, dont la famille est à l'origine de la création de la cave coopérative de Fleurie, et qui en assume un temps la présidence, marque par sa personnalité l'histoire du « cru ».

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Fleurie » est reconnue. Elle est au premier rang des « *Crus du Beaujolais* » et le négoce suisse, en particulier, achète les vins au prix fort.

Le village s'ouvre au tourisme. Une trentaine de domaines s'organisent pour ouvrir, en 2007, un caveau appelé « *La maison de Fleurie* ».

Les fleuriatons, eux, s'identifient à « *la Madone* », cette statue de la Vierge qui veille sur le vignoble qu'elle domine depuis la chapelle de Fleurie. Au fil des années, elle est devenue le symbole de la commune et du vignoble qui y fait référence sur la plupart des étiquettes et des logos de promotion.

Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges. Le cépage principal est le cépage gamay N. Afin de maîtriser la fertilité de ce cépage, les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec une conduite en « gobelets ».

Les domaines sont majoritairement d'origine familiale. Plusieurs générations se succèdent, voire travaillent ensemble. La surface moyenne cultivée par exploitation est d'environ 9 hectares. En 2010, le vignoble de « Fleurie » couvre une superficie d'environ 1400 hectares. Le vin est produit par 180 producteurs, une cave coopérative et une dizaine de négociants.

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

Les vins ont une robe d'un beau rouge violacé qui évolue, au cours du temps, vers des nuances grenat. Au nez, ils présentent fréquemment des notes florales ainsi que des notes de fruits rouges qui évoluent vers des notes épicées au vieillissement. En bouche, ils ont une attaque franche, sans agressivité, et une acidité peu marquée.

Ce vin est souvent présenté comme le plus « *féminin* » des « *Crus du Beaujolais* » de par sa légèreté et sa finesse.

#### 3°– *Interactions causales*

Le vignoble historique de « Fleurie », datant de plus d'un millénaire, a façonné, au cours du temps, un paysage original où il occupe une place prépondérante.

Sur un territoire vallonné au sein d'un substratum granitique, le vignoble s'étage de 200 mètres à 450 mètres d'altitude, sur les coteaux parfois très pentus, bénéficiant de belles expositions favorisant la production de vins présentant une belle complexité aromatique.

L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne, renforcée par des conditions d'altitude et d'exposition, majoritairement au sud-est, gage d'une maturité optimale et régulière du raisin.

Les sols d'arène granitique sont pauvres et filtrants, aptes à une production modérée. Le cépage gamay N est sensible au nuancier pédologique et particulièrement adapté aux sols peu fertiles, il produit un vin léger et bouqueté aux tanins fins.

Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs de « Fleurie » ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du cépage gamay N.

Leur savoir-faire s'exprime, conformément aux usages, par la pratique d'une taille courte à coursons, avec des vignes conduites en « gobelet », des densités à la plantation élevées, des pratiques culturales limitant l'érosion des sols, des techniques de vinification adaptées, avec pour objectif, la production d'une matière première riche en couleur, tout en garantissant la finesse, le fruité et l'élégance des vins.

Bien avant que le « *Beaujolais nouveau* » ait conquis la planète, les vins de « Fleurie » étaient déjà très estimés et jouissaient d'une solide réputation. Au début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, ils étaient convoyés à Paris par les marchands de vin bourguignons. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, différents auteurs parmi lesquels JULLIEN, GUYOT, DANGUY, qui ont étudié et décrit les vins de France, ont toujours classé ceux de « Fleurie » parmi les meilleurs.

Les consommateurs de Suisse et d'Angleterre, attirés par la consonance du nom « Fleurie » avec « *Fleur* » « *Flower* », ont contribué à sa réputation sur tout le continent européen. Cette notoriété se vérifie encore lors du marché-exposition qui a lieu tous les ans, à Fleurie, le samedi et dimanche suivant la Toussaint, et qui attire un public nombreux.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Aire parcellaire délimitée*

Sur la commune de Fleurie, la parcelle plantée en vigne, exclue de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée continue à bénéficier, pour sa récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à son arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elle réponde aux conditions fixées par le présent cahier des charges. Cette parcelle est identifiée par sa référence cadastrale (AN 124), sa surface et son encépagement, tels qu'approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 9 mars 2005.

### *2°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée*

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.

Pour ces parcelles de vigne :

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;

- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

### *3°- Règles de palissage*

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

### *4°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur*

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1 <sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte

## **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 « Fleurie » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

- a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
  - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

- b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion, sans délai.

Elle indique notamment :

- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *2. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison*

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison du produit.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.

En cas de retraisaisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### *3. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime*

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans

des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendu ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

#### *4. Système dérogatoire*

Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points 3 et 6.

#### *5. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### *6. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...) ;
- la date du repli.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

#### *7. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un récapitulatif trimestriel.

#### *8. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare, dès l'achat, à l'organisme de défense et de gestion, en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *9. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

#### *10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel*

Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- la nouvelle densité de peuplement.

## **II. - Tenue de registres**

#### *1. Plan général des lieux de stockage*

Tout opérateur vinificateur tient à jour, et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### *2. Registre TSE*

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### **I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

<b>POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable	- Contrôle documentaire ;

(encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ;

	- Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C – CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle sur site

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FRONSAC »  
homologué par le décret n° 2011-1757 du 2 décembre 2011, JORF du 6 décembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Fronsac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 du département de la Gironde : Fronsac, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Michel-de-Fronsac et sur une partie du territoire de la commune de Galgon pour les parcelles cadastrées BM 67, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 et BN 87.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 juin 1987.

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

*3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Galgon, Libourne, Lugon-et-l'Île-du-Carnay et Villegouge.

**V. - Encépagement**

*1°- Encépagement*

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N, cot N (ou malbec), petit verdot N.

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

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.
- La proportion de chacun des cépages carmenère N ou petit verdot N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes : taille Guyot simple ou Guyot double, ou taille à cots (ou coursons) en cordon ou en éventail, ou à astes (ou longs bois) avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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

La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de 14 grappes par pied.

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

#### e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

#### f) - Etat cultural de la vigne.

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

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

### 2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement des tournières est obligatoire ;

- La végétation est maîtrisée soit mécaniquement, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement. Dans ce dernier cas, la superficie traitée ne peut être supérieure à 60% de la superficie entre les rangs;

- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée.

### *3°- Irrigation*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1°- Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentent un bon état sanitaire.

### *2°- Maturité du raisin*

#### a) - Richesse en sucre des raisins.

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

- 198 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

#### b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

## **VIII. - Rendement. – Entrée en production**

### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 hectolitres par hectare.

### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

### *3°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### *1°- Dispositions générales*

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

#### a) - Assemblage des cépages.

- Les vins ne sont pas issus des seuls cépages accessoires.
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans les assemblages.

#### b) - Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques.

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

#### e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

#### f) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

#### g) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

#### h) - Etat d'entretien global du chai et du matériel.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

### *3°- Dispositions relatives au conditionnement*

- Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement et tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.
- Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan d'inspection.

#### 4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté protégé pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

#### 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac », se situe sur la rive droite de la Dordogne, au confluent avec l'Isle. Cette région se situe au nord-est du département, séparée de Libourne, à l'est, par la vallée de l'Isle.

Le climat est océanique tempéré avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne, comme pour l'ensemble de la Gironde en bordure de l'Océan Atlantique. Imprévisible, le climat océanique peut, certaines années, se traduire par des dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire, par des arrière-saisons chaudes et très ensoleillées. Cette variabilité est à l'origine de l'effet millésime marqué.

Les coteaux assez abrupts et la proximité des deux rivières, la Dordogne et l'Isle, favorisent la protection des vignes contre les gelées et les accumulations d'air froid. Le relief est accidenté, marqué par plusieurs promontoires rocheux appelé « tertres ». Le plus élevé est le *Tertre de Fronsac* qui culmine à 76 mètres dominant la vallée de l'Isle et de la Dordogne, et depuis lequel on peut voir à quelques kilomètres, Pomerol et Saint-Emilion.

Les parcelles destinées à la récolte du raisin font partie d'une aire précisément délimitée qui exclut les zones alluviales des basses vallées de l'Isle et de la Dordogne pour ne retenir que les vignes en coteaux.

Le vignoble est principalement implanté sur les versants molassiques (molasses du « *Fronsadais* ») représentés par des sables plus ou moins grossiers, parfois accompagnés de grès, ou d'une argile sableuse où se sont formés des sols bruns calcaires et sur le plateau sur calcaire à « *Astéries* » où se sont formés des sols argilo-calcaires ou des sols argilo-sableux. Le calcaire de « *Castillon* » forme une corniche généralement boisée qui affleure sur le flanc des plateaux longeant la Dordogne.

Ainsi la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac » s'étend sur le territoire de 6 communes du département de la Gironde et quelques parcelles de la commune de Galgon.

Le paysage s'inscrit parmi les paysages viticoles libournais, formé de coteaux recouverts de vignobles parfois établis sur des terrasses et soulignés d'une corniche de calcaire blanc boisée, surplombant la Dordogne et l'Isle. Les vignobles sont ponctués de villages construits en pierre calcaire aux toits de tuiles et d'églises romanes érigées pour certaines aux XI<sup>ème</sup> et XII<sup>ème</sup> siècles.

De magnifiques châteaux viticoles, témoins du dynamisme historique de l'appellation d'origine contrôlée, surplombent la vallée de la Dordogne, en haut des coteaux.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est introduite sous l'occupation romaine. Plus tard, convaincu de la position militaire stratégique du *Tertre de Fronsac*, CHARLEMAGNE y bâtit une des plus puissantes forteresses de la région, *Franciacus*, le camp des francs, sur d'anciennes fortifications gallo-romaines, à l'origine du nom de la région.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, Louis-François ARMAND du PLESSIS, surnommé « *Fronsac* », arrière-petit-neveu du Cardinal de RICHELIEU et du Maréchal Duc de RICHELIEU, hérite du duché de Fronsac et prône l'usage de ces vins à la cour de Versailles. Il érige au sommet du *Tertre de Fronsac* une folie que l'on peut continuer d'admirer.

Au cours de la seconde moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle, des notables libournais voisins s'installent sur les coteaux dominant la Dordogne, perfectionnent l'activité viticole et produisent des vins reconnus, faisant de ces coteaux, selon le professeur Henri ENJALBERT : « *le berceau historique des grands vins du Libournais* » (ENJALBERT, H. - Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac - 1983).

Comme l'ensemble des vins du Libournais, le port de Libourne et son activité de négoce participent activement à cette époque et tout au long du XIX<sup>ème</sup> siècle au commerce et à la diffusion des vins de « Fronsac ».

Les vins rouges de cette région, initialement reconnus sous l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Fronsac » par décret du 4 mars 1937, sont, à la demande du syndicat viticole, reconnus en appellation d'origine contrôlée « Fronsac » par décret du 21 septembre 1976.

Depuis plusieurs décennies, l'espace agricole de la commune est largement consacré à la culture de la vigne.

La production y reste familiale, les exploitations ayant une surface moyenne d'environ 6 hectares.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac » couvre, en 2009, 818 hectares pour une production annuelle moyenne de 40000 hectolitres.

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

Ce vignoble produit des vins rouges tranquilles avec le cépage merlot N, bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité, et souvent accompagné des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N qui apportent de la fraîcheur et de la structure, ce qui augmente le potentiel de vieillissement de ces vins et leur complexité aromatique. Les vins sont de couleur intense, teintée de pourpre ou rubis. Ils présentent un nez puissant, aux arômes de fruits rouges, avec des notes souvent truffées, quelquefois giboyeuses ou minérales suivant la nature du sol. Leur texture allie à la fois robustesse et élégance, gage d'une excellente aptitude au vieillissement.

La carmenère N, le petit verdot N (dans la limite de 10% chacun) ou le cot N, anciens cépages bordelais, peuvent compléter l'encépagement.

#### 3° – *Interactions causales*

« Fronsac » est un territoire viticole reconnu pour ses qualités depuis plusieurs siècles. Situé au confluent de deux rivières, la Dordogne et l'Isle, l'eau y est omniprésente. Cette présence de l'eau concourt à créer un mésoclimat qui diminue le risque de gelées nocturnes au printemps, tout en atténuant la chaleur en période estivale.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe les parcelles situées, soit sur les plateaux calcaires dont la perméabilité assure un bon drainage, soit sur les versants molassiques dont la pente facilite l'écoulement des eaux. Sont exclues les parcelles sur alluvions modernes (palus) en bord de rivière.

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, de même que l'apport de terre exogène sur des parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée. De plus, l'enherbement des « tournières », bande végétalisée autour de la parcelle, est obligatoire afin de limiter l'érosion et le ruissellement, importants dans les zones de coteaux.

Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire et en particulier du cépage merlot N, particulièrement bien adapté aux coteaux argilo-calcaires.

Ces cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, nécessité des échelas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille rigoureux pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation minimale est élevée.

Associant la maîtrise de la production, les conditions optimales de maturité et les exigences historiques d'aptitude à des transports lointains, les vins possèdent une structure leur permettant une bonne conservation et présentent ainsi une excellente aptitude au vieillissement.

L'élevage, au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte, leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la combinaison des tanins aux anthocyanes, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Cette région, inscrite dans les paysages libournais, a acquis sa notoriété au fil de l'histoire malgré de difficiles crises viticoles. En préservant une délimitation rigoureuse des parcelles et des pratiques issues des usages anciens, les producteurs préservent l'originalité et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac », parmi les grands vins de Bordeaux.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées*

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant et élevant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

<b>Opérateur</b>	<b>Commune</b>
GFA Pierre Goujon, Château Loiseau	Lalande-de-Fronsac (Gironde)
SCEA Maison Marius Bielle	Lalande-de-Pomerol (Gironde)

### *2°- Encépagement.*

La règle de proportions à l'exploitation relative aux cépages principaux s'applique à compter de la récolte 2015.

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.

3° - *Modes de conduite* :

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4500 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 2300 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare 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.

c) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

## **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 « Fronsac » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2° - *Dispositions particulières*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## **CHAPITRE II**

### **I. – Obligations déclaratives**

1. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, accompagnée du SV11 pour les caves coopératives 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 de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, si celui-ci a été modifié depuis le dernier plan transmis.

#### *2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur discontinu tout opérateur qui n'appartient pas à l'une des deux autres catégories. Cet opérateur doit faire une déclaration préalable de conditionnement cinq jours ouvrés avant chaque opération.

#### *3. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

#### *4. Déclaration de repli*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

#### *5. Déclaration de déclassement :*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

#### *6. Remaniement des parcelles :*

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## **II. – Tenue de registres**

#### *1. Vignes en mesures dérogatoires*

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au point XI du chapitre I<sup>er</sup> devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles, notamment une copie de la déclaration de fin de travaux, en cas d'arrachage et de replantation.

#### *2. Registre de dégustation*

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

### CHAPITRE III

#### I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un Système d'Information Géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du Système d'Information Géographique). - sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	<i>Contrôle sur le terrain</i>
Charge maximale moyenne à la parcelle	<i>Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes par mètre linéaire et estimation de la charge</i>
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques.
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs - Par examen visuel du raisin
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B4</b> --Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle 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)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production..). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04.

Courriel : [info@inao.gov.fr](mailto:info@inao.gov.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« IRANCY »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Irancy », initialement reconnue par le décret du 26 février 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Irancy » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 du département de l'Yonne : Cravant, Irancy et Vincelottes.

*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 4 et 5 novembre 1998.

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

*3°- Aire de proximité immédiate*

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echeveronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée,

Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouce, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclous, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallou, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois,

Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Viviers, Volgré et Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : César N, pinot gris G.

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

- a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée ;
- b) - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
  - Les cépages accessoires sont également autorisés en mélange de plants dans les vignes ; leur proportion totale est limitée à 10 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Taille courte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;</li> <li>- Pour les vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral, chaque pied porte au plus 5 coursons limités à 2 yeux francs ;</li> <li>- Pour les vignes conduites en demi-Royat, chaque pied porte une seule baguette à 4 yeux francs maximum et 1 à 3 courson(s) limité(s) à 2 yeux francs.</li> </ul>
Taille longue Guyot simple	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les vignes sont taillées avec un maximum de 9 yeux francs par pied ;</li> <li>- Chaque pied porte une seule baguette limitée à 7 yeux francs.</li> </ul>

## DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

La taille Guyot simple peut être adaptée avec un 2<sup>ème</sup> courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

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

- La hauteur de feuillage palissé est 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 ;
- Les vignes sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

### e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

### f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire, permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage) sur au moins 80% de la superficie de la parcelle et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

## 2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières, chemins et talus est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

## 3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

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

### 1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

### **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 52 hectolitres par hectare.

2°- *Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 56 hectolitres par hectare.

3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Assemblage des cépages

- La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage des vins ;
- Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

*2°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

*3°- Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

*4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

### I°- Information sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique occupe une petite vallée sèche, sur la rive droite de la vallée de l'Yonne, à 15 kilomètres en amont de la ville d'Auxerre, dans le Département de l'Yonne. Elle s'insère au sein de la cuesta de la « Côte des Bars », grande structure géomorphologique du Bassin de Paris. Elle s'étend ainsi sur le territoire de 3 communes.

La « Côte des Bars » est un relief au cœur duquel affleurent des sédiments datés du Jurassique supérieur. Un niveau de calcaire dur, le « Calcaire du Barrois », forme une corniche au dessus d'un long versant au sous-sol de marnes (calcaires argileux) compactes et imperméables, les « Marnes à *Exogyra virgula* », riches en petites huîtres en forme de virgule qui ont donné leur nom à la formation. Sous les marnes, un niveau calcaire forme un petit ressaut topographique près du fond de la vallée (« Calcaire à *Astartes* »). Les marnes constituant le versant sont le plus souvent masquées par un manteau d'éboulis mêlant matériaux fins et éléments calcaires plus grossiers.

Le dénivelé du front de « Côte » atteint 120 mètres à 130 mètres, les altitudes restant modérées. Le point le plus haut du plateau ne dépasse pas 300 mètres. Le fond de la vallée est à 120 mètres environ.

Le paysage d'« Irancy » est très original. Le village est niché au cœur d'un amphithéâtre couvert de vignes implantées sur les marnes et couronné par une corniche, en partie boisée, bordant le plateau calcaire. Les versants sud, qui présentent des pentes plus fortes que les versants nord, sont entrecoupés de petits vallons boisés.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins s'étagent entre 150 mètres et 300 mètres d'altitude. Elles sont principalement situées sur les versants marneux, mais peuvent atteindre localement le « Calcaire du Barrois ». Elles évitent les vallons aux pentes fortes et instables, parfois humides. Les expositions sont variées, vers le sud ou vers l'ouest, et même en direction du nord, sur les versants à pentes faibles. L'aire parcellaire délimitée exclue les situations encaissées.

Le climat est un climat océanique frais, modifié par des influences continentales. Ce climat est marqué par un régime de précipitations modéré et régulier (650 millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches avec une moyenne annuelle de 10,8°C.

Il est caractérisé par un risque de gelées printanières, que le relief tourmenté et les vallons boisés accentuent localement.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine, comme en témoignent les figurations de vignes à Escolives-Sainte-Camille à quelques kilomètres d'Irancy.

Au Moyen-Âge, le vignoble auxerrois a atteint un développement important. L'Yonne est navigable jusqu'à Cravant, au cœur du vignoble, et dessert directement Paris.

Le village d'Irancy appartient à l'abbaye de Saint-Germain d'Auxerre, fondée en 422.

En 861, CHARLES le CHAUVE attribue une parcelle de vigne à l'abbaye, don qui est confirmé par CHARLES le SIMPLE, en 900. Le vin que les moines élaborent à partir de leur vignoble d'« Irancy » est rassemblé dans un cellier qui s'est perpétué sous le nom du village de Vincelottes ou « *vini cellulae* », commune de la zone géographique.

En 1248, FRA SALIMBENE, moine franciscain et auteur de chroniques, rapporte après un séjour à Auxerre que : « *monts, coteaux, plaines et champs sont ... couverts de vigne* ». Madame de STAEL au XVIII<sup>ème</sup> siècle parle encore d'« *un horizon d'échalias* », visible de son château de Vincelles, village voisin de la commune d'Irancy.

La tradition viticole d'« Irancy » est bien établie, dès le Moyen-Âge. COURTÉPÉE note, en 1781, dans sa « *Description générale et particulière du Duché de Bourgogne* » : « *de temps immémorial le vin est en réputation* ». Il le place même au niveau des meilleurs « *crus* » d'Auxerre, maintenant disparus sous la ville moderne.

Au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle, l'« *Auxerrois* » perd progressivement sa place enviable de grand fournisseur de Paris. Le canal de Briare, construit à la fin du siècle précédent, et ouvrant largement le marché aux vins de Loire, puis le chemin de fer, vont petit à petit enclaver Auxerre et ses vignobles. Les grandes maladies de la vigne de la seconde moitié du siècle, l'exode rural changent définitivement le visage de la région.

Dès l'apparition du phylloxéra en 1888 les producteurs d'« Irancy » se regroupent au sein du « *Syndicat Anti-Phylloxérique de la commune d'Irancy* ». En 1897, il disparaît pour laisser place à une nouvelle structure, le « *Syndicat Agricole et Viticole d'Irancy* » qui contribue à la reconnaissance et la promotion du « *cru* » jusqu'en 1967.

En 1889, les vins d'« Irancy » sont à l'honneur par des récompenses obtenues à Paris, Marseille et Madrid par la maison « FOUURIAT URBAIN Père ».

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble se reconstitue, toujours orienté vers la production de vins rouges et rosés. Les meilleures situations viticoles sont confortées. Les surfaces plantées restent, dès lors, autour de 150 hectares. Le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, domine l'encépagement, mais il côtoie son cousin, le cépage pinot gris G, nommé localement « *beurot* » et le cépage César N ou « *romain* », d'origine énigmatique.

En 1930, un jugement du tribunal civil d'Auxerre, s'appuyant sur les usages et la notoriété, reconnaît l'appellation d'origine « Bourgogne Irancy ». Celle-ci est confirmée, en 1977. La dénomination géographique « Irancy » complète le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ».

En 1969, le « *Syndicat de Défense de l'AOC Bourgogne Irancy* » est créé. Il obtient, en 1998, la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Irancy ».

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 170 hectares pour une production annuelle moyenne de 8000 hectolitres.

## 2°- *Information sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins se caractérisent par une belle robe rubis et un fruité intense où se retrouvent souvent des arômes de griotte, parfois associées à des notes florales de violette. Une vivacité bien présente apporte de la fraîcheur à l'ensemble. L'intensité de la robe et la structure tannique peuvent être notablement renforcées par la présence du cépage César N dans l'assemblage. Les vins ont une capacité de garde importante, au-delà de 10 ans.

## 3°- *Interactions causales*

Niché au cœur d'un amphithéâtre de collines couvertes de vignes, le village d'Irancy affirme une vocation viticole sans partage.

La série marneuse, qui forme le substrat des versants aux sols très calcaires, et les pentes permettant un ressuyage optimal, composent un site aux caractéristiques environnementales particulièrement bien

adaptées à la production d'un vin rouge de forte personnalité. Le cirque découpé dans la « Côte des Bars » est en effet particulièrement bien protégé des vents froids du nord et la topographie vigoureuse offre des sols caillouteux aux bonnes capacités thermiques et au drainage efficace.

Le cépage pinot noir N, cépage principal du vignoble, s'exprime ici dans un registre bien septentrional, avec de la fraîcheur et un fruité qui lui assurent une place à part dans la palette des vins de Bourgogne. Le climat régnant sur la zone géographique se caractérise par une relative sécheresse combinée à une fraîcheur qui s'expriment, dans les vins, par une structure tannique assez légère, mais équilibrée par l'acidité.

Les producteurs d'« Irancy » ont su tirer parti de ces particularités environnementales et se transmettent, au fil des générations, des savoir-faire spécifiques, adaptés à l'obtention de vendanges à la maturité poussée, et de vins combinant concentration et fraîcheur, fruité et aptitude à la conservation.

La présence du cépage César N, qui fait partie du patrimoine historique d'« Irancy », apporte à certains vins un caractère plus massif. Cette spécificité a contribué, en particulier, à faire connaître certains « crus », comme le lieudit « Palotte », dont JULLIEN dit, en 1816, qu'ils pourraient figurer en « 1<sup>ère</sup> classe », ajoutant « ils ne sont ordinairement bons à mettre en bouteille qu'au bout de quatre ans, époque à laquelle ils ont perdu beaucoup de leur couleur et acquis de la finesse et du bouquet ». On reconnaît dans ce discours, l'influence du cépage César N, particulièrement implanté dans le lieudit « Palotte », apportant une certaine dureté aux vins jeunes, mais leur assurant une considérable longévité.

L'appellation d'origine contrôlée « Irancy » peut s'enorgueillir d'une histoire longue où la vigne joue un rôle majeur. Le village est toujours marqué, dans son architecture, par ce passé, et offre un nouveau visage, dynamique, toujours lié à la vigne.

## **XI. - Mesures transitoires**

Les dispositions suivantes s'appliquent à compter de la récolte 2017 :

- disposition relative à la capacité de cuverie ;
- disposition relative à la maîtrise de la température des contenants au cours de la phase d'élevage ;
- disposition relative au lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

## **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 « Irancy » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) – Les mentions facultatives, dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :  
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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 ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### *3. Déclaration de mise à la consommation*

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;

- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

#### *4. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### *5. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1<sup>er</sup> jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

#### *7. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

### 8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

## II. - Tenue de registres

### 1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### 2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site

Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	

Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle sur site

## II. - Références concernant la structure de contrôle

### **S.A.S. ICONE Bourgogne**

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : [beaune@icone-sas.com](mailto:beaune@icone-sas.com)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« JULIENAS »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Juliéna », initialement reconnue par le décret du 11 mars 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Juliéna » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Rhône : Emeringes, Juliéna et Jullié ;
- Département de Saône-et-Loire : Pruzilly.

*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 novembre 1973, 5 et 6 novembre 1985, 22 et 23 mai 2003.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie 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 la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey,

Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island,

Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

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

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

#### b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

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

- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;
- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

g) - Installation et plantation du vignoble

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

b) – Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

*1°- Récolte*

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

b) – Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
<b>DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE</b>
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

*2°- Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

**VIII. - Rendements – Entrée en production**

*1°- Rendement et rendement butoir*

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

*2°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

#### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

#### e) - Capacité de cuverie

La capacité de cuverie est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au 1° du point VIII.

#### f) - Maîtrise de la température

- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

#### g) - Entretien du chai et du matériel

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

### 3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
  - les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
- Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

#### *4°- Dispositions relatives au stockage*

- a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.  
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.
- b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°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  
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés  
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

### **X. – Lien avec la zone géographique**

#### *1°- Informations sur la zone géographique*

- a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est établie sur les flancs orientaux du nord des « *Monts du Beaujolais* » et principalement sur la face exposée au midi du « *Mont de Bessay* » (478 mètres), à 15 kilomètres au sud-ouest de Mâcon, et à 30 kilomètres, au nord de Villefranche-sur-Saône.  
Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Juliéna, Jullié, Emeringes et Pruzilly.

Sur ce territoire coexistent 3 types de substrats :

- L'assise commune de la région beaujolaise est composée de granite rose, bien développé dans la partie centrale de la zone géographique ; une fois altéré en surface, il engendre une arène sableuse d'épaisseur variable ;
- A l'est du village de Juliéna, cette arène granitique se mêle de colluvions argilo-siliceuses ;
- Sur le haut des coteaux affleurent des schistes d'origine volcano-sédimentaire ; de couleur verdâtre, liée à la richesse en minéraux ferro-magnésiens, ils forment des pentes accusées ; les sols sont plus argileux, mais restent superficiels.

Ainsi, le territoire de la zone géographique est une zone de transition où l'on trouve à la fois, des formations granitiques, volcaniques et sédimentaires et des formations plus récentes riches de colluvions, à l'origine de sols plus profonds et argileux.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur tous ces substrats, à une altitude comprise entre 225 mètres et 450 mètres, sur des coteaux exposés à l'est, au sud et au sud-ouest.

Le climat est océanique, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de

l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.

La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.

Le vignoble est abrité des vents du nord et de l'est.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Jules CESAR serait à l'origine des noms des villages de Juliéna et Jullié, lorsque ses légions stationnaient à proximité, lors de la conquête de la Gaule, au siècle précédant notre ère.

La tradition fait de Juliéna, dont le vignoble est bimillénaire, le noyau originel du vignoble du « Beaujolais ».

Plusieurs édifices attestent d'une grande activité viticole à partir du Moyen-Âge, comme le Château de Juliéna et ses caves, qui datent du XIII<sup>ème</sup> siècle, le Château du Bois de la Salle, construit en 1660 et qui devient, 3 siècles plus tard, le siège de la cave coopérative, ou encore la « *Maison de la Dîme* », unique dans la région, qui perçoit, sous l'Ancien Régime, l'impôt du Clergé. Ce prélèvement décimatoire représentait 147 tonneaux.

Décrit et cité avec éloges par JULLIEN, dans son livre « *Topographie de tous les vignobles connus* » en 1816, « Juliéna » est cité, par l'Anglais SYKES, dans le même ouvrage, parmi les vins importés dans son pays.

L'appellation d'origine contrôlée « Juliéna » est officiellement reconnue par le décret du 11 mars 1938.

L'appellation d'origine contrôlée « Juliéna » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes. Le cépage gamay N règne en maître pour la production des vins rouges.

Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.

Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.

Les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique. Conformément aux usages, les producteurs ont à cœur d'isoler la vendange issue des meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.

Le vignoble couvre, en 2010, une superficie de 580 hectares pour une production annuelle d'environ 22000 hectolitres.

#### 2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Le vin présente une robe d'un beau rouge violacé qui s'assombrit et s'intensifie avec le temps. Au nez, il présente fréquemment des notes florales et fruitées s'enrichissant, à l'évolution, de notes épicées.

En bouche, le vin est nerveux, charpenté, fruité, corsé, marqué par une certaine minéralité et parfois un caractère tannique.

#### 3°– *Interactions causales*

Par sa situation géographique, « Juliéna » bénéficie de conditions climatiques et de sols favorables à la production d'un vin original.

L'ouverture du site sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne. Les situations d'altitude modérée et d'exposition majoritairement au sud,

à l'est et au sud-ouest, à l'abri des vents venant du nord et de l'est, sont gage d'une maturité optimale et régulière du raisin.

Les sols acides, dérivés de substrats de schistes et de granite offrent au cépage gamay N la charpente et la robe rouge violacé qui est caractéristique du « Julié纳斯 ». La relative diversité des sols, maigres et sableux sur le granite et le sommet des coteaux, plus argileux sur les schistes et les colluvions, induit une palette de vins mise en valeur par l'indication du lieu-dit de provenance des raisins.

La chaleur et le fort ensoleillement, notamment sur les secteurs argileux, donnent aux vins un caractère sauvage et parfois tannique. Le caractère nerveux des vins est plus marqué sur les hauteurs, tandis qu'ailleurs le caractère fruité est d'avantage marqué.

Le succès de l'appellation d'origine contrôlée « Julié纳斯 » s'explique en grande partie par ces conditions géographiques particulières, favorables au cépage gamay N.

Les producteurs ont adapté leurs pratiques, à la vigne et au chai, afin d'élaborer des vins à l'expression fruitée, dans leur jeunesse, et aux bonnes capacités de conservation.

Les vins de « Julié纳斯 » jouissent d'une solide réputation. Au début de la seconde guerre mondiale, les journalistes du journal satirique national « *Le Canard Enchaîné* », réfugiés à Lyon, découvrent les vins de la région beaujolaise, et ceux de « Julié纳斯 » en particulier sont leur source d'inspiration.

Victor PEYRET, alors propriétaire du Château de Julié纳斯, aménage par la suite « *L'auberge du Coq au Vin* » pour les recevoir. Après son décès l'« *Académie Rabelais* » crée le prix « Victor PEYRET » qui récompense de 104 bouteilles de « Julié纳斯 » l'écrivain ou l'artiste qui a le plus œuvré à la gloire du vin. Cette manifestation annuelle se déroule maintenant en juillet au cours des « *Juliénales* ».

Le Cellier de la Vieille Eglise, caveau de dégustation, d'achat et de découverte des vins, unit les producteurs pour une promotion commune de l'appellation d'origine contrôlée « Julié纳斯 ».

## **XI. - Mesures transitoires**

*1°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée*

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.

Pour ces parcelles de vigne :

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

*2°- Règles de palissage*

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

*3°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur*

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1 <sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte

## 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 « Juliéna » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### 2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.

Elle indique notamment :

- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *2. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison*

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison du produit.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.

En cas de retraisaisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### *3. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime*

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

#### *4. Système dérogatoire*

Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan

d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points 3 et 6.

#### *5. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### *6. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...) ;
- la date du repli.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

#### *7. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un récapitulatif trimestriel.

#### *8. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare, dès l'achat, à l'organisme de défense et de gestion, en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *9. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

*10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel*

Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration, à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- la nouvelle densité de peuplement.

**II. - Tenue de registres**

*1. Plan général des lieux de stockage*

Tout opérateur vinificateur tient à jour, et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

*2. Registre TSE*

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

**I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.

<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
<b>B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C – CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	

Etiquetage	Contrôle sur site
------------	-------------------

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« MORGON »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Morgon », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Morgon » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 suivante du département du Rhône : Villié-Morgon.

*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 8 novembre 1962, 5 et 6 novembre 1985, 22 et 23 mai 2003, 9 juin 2010.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée,

Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallou, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein,

Pontigny, Prény, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

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

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

#### b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

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

- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;
- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;
- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;  
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 % ;  
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

g) - Installation et plantation du vignoble

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;  
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;  
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

b) – Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

*1°- Récolte*

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

b) – Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
<b>DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE</b>
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

*2°- Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

**VIII. - Rendements – Entrée en production**

*1°- Rendement et rendement butoir*

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

*2°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### 1°- Dispositions générales

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

#### a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

#### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

#### e) - Capacité de cuverie

La capacité de cuverie est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au 1° du point VIII.

#### f) - Maîtrise de la température

- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

#### g) - Entretien du chai et du matériel

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

### 3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
  - les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement.
- Les bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

#### 4°- Dispositions relatives au stockage

- a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.  
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.
- b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°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  
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte
- b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés  
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

### X. – Lien avec la zone géographique

#### 1°- Informations sur la zone géographique

- a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est établie sur les flancs orientaux des « *Monts du Beaujolais* », précisément sur les premières pentes du « *Fût d'Avenas* », sommet culminant à 842 mètres d'altitude. Située au nord du département du Rhône, elle se limite à la commune de Villié-Morgon, à 19 kilomètres, au nord de Villefranche-sur-Saône et 21 kilomètres, au sud de Mâcon.

La zone géographique présente un paysage vallonné dont les pentes s'accroissent vers l'ouest. Ces croupes sont découpées par des ruisseaux comme la « *Morcille* » tributaire de « *l'Ardières* » et le « *Douby* », affluents de la Saône. Les coteaux s'étagent à une altitude comprise entre 220 mètres et 480 mètres, sont exposés au sud-est, et dominent la large plaine de la Saône.

Le substrat de la zone géographique comprend trois grands types de formations :

- des schistes riches en manganèse, datés du Dévonien supérieur ; la roche, en se désagrégant, donne des sols argileux appelés localement « *morgon* » ; cette formation occupe le centre et l'est et notamment la colline du « *Py* » ;
- des granites porphyroïdes donnant, par altération, des arènes sableuses qui donnent naissance à des sols pauvres et filtrants, au nord et au nord-ouest ;
- dans les confins orientaux, les bas de versant portent des colluvions et terrasses fluviales anciennes, d'âge Quaternaire ; les sols sont alors variés, parfois très sableux ou au contraire argileux.

Le climat est océanique, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.

La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité (près de 2000 heures par an, en moyenne) et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne à Villié-Morgon est attestée par un acte de vente d'une parcelle par le sire de BEAUJEU à un vassal, en l'an 956.

A partir de la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, développe le vignoble.

Réputés et recherchés, les vins de « Morgon » sont reconnus en appellation d'origine contrôlée par le décret du 11 septembre 1936.

L'appellation d'origine contrôlée « Morgon » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.

Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser le cépage gamay N et sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.

Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe.

Conformément aux pratiques en vigueur, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique

En 2010, le vignoble de « Morgon » couvre une superficie de plus de 1100 hectares pour une production annuelle moyenne de 55000 hectolitres, élaborée par 451 producteurs qui assurent plus de 40% de la commercialisation par vente directe.

#### 2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins allient le fruité des vins de la région beaujolaise avec du corps, beaucoup de minéralité et des arômes évoquant souvent la framboise et le kirsch. Les vins présentent une aptitude particulière au vieillissement au cours duquel ils développent des arômes originaux et complexes. Les amateurs distinguent souvent les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur arène granitique, fruités et plaisants dès leur jeunesse, des vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes, plus austères et tirant bénéfice de quelques années de conservation.

#### 3°– *Interactions causales*

L'implantation du vignoble sur les coteaux dominant la vaste plaine de la Saône, lui permet de bénéficier de conditions climatiques favorables. Bien qu'exposé au sud-est, le micro relief favorise toutes les expositions et un ensoleillement optimal.

Situé à une dizaine de kilomètres de la Saône, le vignoble bénéficie du rôle de modérateur thermique joué par la vallée, mais est suffisamment éloigné pour ne pas subir ses désagréments comme les brouillards givrants et les gelées tardives de printemps.

Les sols de la commune de Villié-Morgon sont développés sur des substrats variés et offrent une certaine diversité avec des arènes sableuses sur les granites, des argiles plus lourdes sur les schistes, et sols relativement profonds et filtrants sur les colluvions et terrasses anciennes. Cette particularité est déterminante pour l'originalité des vins. Le cépage gamay N exprime toutes ces nuances dans les vins. Les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes ont un caractère original que les producteurs désignent par le verbe « *morgonner* », dont le plus bel exemple et le plus connu, est le vin issu de parcelles situées sur la colline du « Py ».

Au fil des générations, les producteurs ont adopté et amélioré les techniques les plus adaptées au cépage gamay N privilégiant l'expression optimale des nuances générées par les substrats. Aussi, et selon les usages, ils ont l'habitude d'indiquer sur les étiquettes le nom du lieu-dit de provenance des raisins.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN précise que : « *Morgon, hameau situé sur la montagne du pic dans la commune de Villiers, fournit en première cuvée des vins corsés, spiritueux et de bon goût ... ; ils durent longtemps et finissent toujours bien* ».

En 1953, les producteurs ont aménagé le premier et le plus vaste caveau de dégustation de la région au château de Fontcrenne, véritable temple où se déroulent, dans les différentes salles, les cérémonies et les soirées qui rythment la vie de l'appellation d'origine contrôlée.

## **XI. - Mesures transitoires**

*1°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée*

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.

Pour ces parcelles de vigne :

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

*2°- Règles de palissage*

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

*3°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur*

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte

Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1 <sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte

## **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 « Morgon » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

## **CHAPITRE II**

### **I. – Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.

Elle indique notamment :

- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

## *2. Déclaration préalable à la transaction et retraitaison*

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retraitaison du produit.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.

En cas de retraisaisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

## *3. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime*

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

## *4. Système dérogatoire*

Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points 3 et 6.

## *5. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

## *6. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;

- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...) ;
- la date du repli.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

#### *7. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un récapitulatif trimestriel.

#### *8. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare, dès l'achat, à l'organisme de défense et de gestion, en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *9. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

#### *10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel*

Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- la nouvelle densité de peuplement.

## **II. - Tenue de registres**

### *1. Plan général des lieux de stockage*

Tout opérateur vinificateur tient à jour, et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

## 2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C – CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle sur site

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gov.fr](mailto:info@inao.gov.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MUSCAT DE FRONTIGNAN » ou «  
FRONTIGNAN » ou « VIN DE FRONTIGNAN »  
homologué par le décret n° 2011-1761 du 2 décembre 2011, JORF du 6 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« MUSCAT DE FRONTIGNAN » OU « FRONTIGNAN » OU « VIN DE FRONTIGNAN »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan » initialement définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et reconnue par le décret du 31 mai 1936, les vins doux naturels et les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » est réservée aux vins doux naturels blancs et aux vins de liqueur blancs.

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

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration, des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Frontignan et Vic-la-Gardiole.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent du 6 février 1976 et des 10 et 11 février 1999.

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

**V. - Encépagement**

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains B.

**VI. - Conduite du vignoble**

*1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare ;</li> <li>- Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ;</li> <li>- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.</li> </ul>	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
<p>Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.</p>	
<p>Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres</p>	

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants, par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

#### *2°- Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Sur au moins 60% de la superficie comprise entre deux rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal semé ou spontané est présent. Dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Frontignan ».

#### *3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

### **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

#### *1°- Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

#### *2°- Maturité du raisin*

a) - Les vins doux naturels sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

b) - Les vins de liqueur sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 234 grammes par litre.

### **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

#### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

#### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

#### *3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée*

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

#### *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 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### *1°- Dispositions générales*

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

#### a) - Normes analytiques

Les vins doux naturels et les vins de liqueur destinés à une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

NORME ANALYTIQUE	VINS DOUX NATURELS	VINS DE LIQUEUR
Titre alcoométrique volumique acquis minimum	Supérieur ou égal à 15 %	Supérieur ou égal à 15 %
Titre alcoométrique volumique total minimum	Supérieur ou égal à 21,5 %	Supérieur ou égal à 21,5 %
Teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieur ou égal à 110	Supérieur ou égal à 185

#### b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

#### c) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

#### d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface en production égale.

#### e) - Entretien global du chai et du matériel

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

#### f) - Maîtrise des températures de fermentation

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification

### *2°- Dispositions par type de produit*

#### a) - Vins doux naturels :

Les vins doux naturels sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.  
Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) - Vins de liqueur :

Les vins de liqueur sont obtenus avant toute fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 15 % maximum du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés, dans la limite d'un apport total de 15 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de 15 jours suite au conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 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 sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et la pêche maritime.

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

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

## **X. - Lien avec la zone géographique**

*1°- Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est limitée :

- au nord, par le massif de la Gardiole (234 mètres), parallèle au littoral et dominant le paysage ;

- au sud et à l'ouest, par les étangs bordant le littoral méditerranéen ;

- à l'est, par une garrigue de chênes verts et par le territoire de la commune de Mireval.

Le vignoble, bien regroupé et orienté au sud-est vers la Méditerranée, occupe les pentes douces du massif de la Gardiole et son implantation est limitée, dès que la pente devient forte et dès que les parcelles présentent des sols qui, dépourvus d'éléments fins, deviennent trop arides pour la vigne.

Le Tribunal de Montpellier, dans son jugement du 4 juillet 1935, précise d'ailleurs : « *le Muscat de Frontignan ne peut être produit que sur des terrains généralement secs, caillouteux, pierreux issus de couches jurassiques, mollassiques et d'alluvions anciennes, de telle sorte que ce sont des sols ingrats à tout autre culture...* ».

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Frontignan et Vic-la-Gardiole, communes littorales du département de l'Hérault, situées entre Sète, à l'ouest, et Montpellier, à l'est.

Le climat est méditerranéen, chaud et sec l'été, doux, l'hiver, avec une moyenne annuelle des températures voisine de 14°C. Les périodes pluvieuses sont marquées à l'automne et plus étalées au printemps, excédant rarement 500 millimètres par an.

La présence, du massif de la Gardiole protège le vignoble du vent du Nord, tandis que le vent marin tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne bénéfique à la culture du muscat à petits grains blanc B et à sa maturité.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

S'il est acquis que les Grecs et les Romains appréciaient le « *vin de muscat* », aucun document authentique ne permet d'affirmer qu'il s'agit des vins de « Frontignan ». Seule la légende évoque qu'HERCULE aurait apporté une outre de « *vin doré de Frontignan* » à ZEUS, en son Olympe.

Alain LABORIEUX, dans « *Muscats, des vins, des terroirs, une histoire...* », rapporte que Guy de CHAULIAC (1300-1368), médecin des Papes, le préconise comme fortifiant : « *lorsque nous nous trouvons en présence d'une affection lente, dépression à laquelle l'adulte n'offre qu'une résistance latente et le vieillard une réaction nulle, nous ordonnons le merveilleux Muscat de Frontignan comme fortifiant* ». Quant à RABELAIS, en 1548, il consacre au vin de « Frontignan » des lignes très élogieuses dans son « *Livre des faictz et dictz héroïques du noble PANTAGRUEL* ».

Les archives de la ville de Frontignan ayant été détruites par un incendie au début du XVI<sup>ème</sup> siècle, les preuves de l'existence du « Muscat de Frontignan » sur les collines de la Gardiole, apparaissent, dès 1550, avec de nombreux documents toujours consultables.

D'un vin naturellement doux, la production a évolué progressivement, à partir du XIV<sup>ème</sup> siècle, en vin doux naturel par ajout d'alcool en cours de fermentation, appelé aussi « *par mutage du vin par son esprit* », suite aux travaux de Arnau de VILANOVA (1238-1311), initiateur de l'utilisation d'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.

Victime de contrefaçons, cette production traditionnelle a très tôt bénéficié d'une législation particulière afin d'en garantir le particularisme et l'originalité, mais ce n'est qu'au XIX<sup>ème</sup> siècle que naît la codification des vins doux naturels.

Elle débute par la loi ARAGO du 02 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%.

Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle « *vin doux naturel* » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ».

Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « *vin doux naturel* », parmi lesquels le cépage muscat à petits grains B.

Sous l'impulsion du Syndicat de défense, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan », est reconnue dès 1936.

La production annuelle de vin doux naturel représente environ 18000 hectolitres, et la production annuelle de vin de liqueur 500 hectolitres. Elle est élaborée par 170 producteurs regroupés en 1 cave coopérative et 11 caves particulières.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins sont élaborés à partir du cépage muscat à petits grains B, également appelé « *muscat doré de Frontignan* ».

Ils sont élaborés à partir de moûts présentant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 110 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Fin et frais, le cépage muscat à petits grains B donne des vins riches aux parfums rappelant souvent les fruits exotiques, la menthe et le citron. Leur équilibre de bouche allie sucrosité et fraîcheur. Ils doivent être consommés, de préférence, dans leur jeunesse. Conservés en bouteille, avec le temps, la robe prend des reflets ambrés et les arômes évoluent notamment vers des notes de miel, de fruits et d'agrumes confits.

Production plus confidentielle, les vins de liqueur, élaborés par mutage avant toute fermentation, sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 234 grammes par litre.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescibles de 185 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Leur arôme rappelle celui du raisin frais et en bouche, ils présentent une belle onctuosité.

### 3°– *Interactions causales*

L'histoire du vignoble du Languedoc commence avec l'arrivée des Grecs dans les ports de la région, 8 siècles avant notre ère, et se poursuit par l'installation de la vigne sur la colline de la Gardiole, proche de la mer, assez haute pour abriter un vignoble des vents du Nord, et très propice, sur sa pente sud-est, à l'implantation du cépage muscat à petits grains B.

Un climat, sec et chaud, des sols pauvres, drainés naturellement, ont permis le développement de ce cépage, fragile au niveau sanitaire, et nécessitant des températures élevées pour une bonne maturité. Climat et sols ont ainsi favorisé la récolte de raisins présentant une teneur élevée en sucre et exprimant leur riche potentiel aromatique terpénique.

La notoriété historique des vins a été un atout majeur dans le maintien du vignoble à Frontignan. Ceci au gré des évolutions techniques, tant viticoles que dans l'élaboration des vins (mécanisation, mutage, maîtrise des températures de vinification,...).

Le savoir-faire viticole s'exprime dans le choix des lieux d'implantation du vignoble, en ne retenant au sein de l'aire parcellaire délimitée que les parcelles situées en pente douce et présentant des sols peu profonds, caillouteux et bien drainés.

Ce savoir-faire viticole s'exprime également dans le choix des modes de conduite en favorisant la taille courte, la maîtrise de la production avec un rendement faible associé à l'interdiction d'irrigation, un niveau de maturité des raisins élevé dans le respect des usages.

Le mutage est réalisé à l'alcool neutre d'origine vinique en cours de fermentation. Cette neutralité permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et de bien assurer équilibre et stabilité physique.

Ce savoir-faire a été reconnu par le législateur qui a, très rapidement protégé, par des textes de loi, une production « traditionnelle et d'usage ».

Depuis l'époque romaine, le commerce des vins, du « grau » de Frontignan vers Gênes, Venise et Livourne, n'a jamais cessé et s'est même amplifié au XVI<sup>ème</sup> siècle et XVIII<sup>ème</sup> siècle, avant que Sète ne devienne le grand port qu'il est maintenant.

Les vins de « Frontignan », servis sur les plus grandes tables d'Europe, étaient considérés comme « *élixir de vie* ». Ils étaient aussi les plus chers des vins du Languedoc.

Les éloges sur les vins de « Frontignan » ne manquent pas et de nombreux documents, conservés en mairie de Frontignan, comme des lettres patentes ou des marques à feu, attestent de l'intérêt des Cours Royales européennes pour ce précieux nectar qui voyageait très bien.

Arnau de VILANOVA (1238-1311), célèbre médecin à la faculté de médecine de Montpellier, buvait chaque jour 2 verres de « Frontignan » sur les conseils de Jacques I<sup>er</sup> d'ARAGON. Il écrit « *Déjà, je me sens rajeunir de 10 années, je vais continuer de me traiter de ce merveilleux médicament* ».

STROBELBERGER, un botaniste en voyage d'étude à Montpellier, écrit, en 1625, à propos de la ville de Frontignan : « *son nom est célèbre dans l'univers entier à cause du Muscat dont on trouve ici variété et noblesse...* ». Un homme de lettres, réputé sensible aux plaisirs de la bouche, VOLTAIRE, écrit, le 19 décembre 1774, pour solliciter « *un envoi d'un petit quartaut du meilleur vin de Frontignan* » à qui il accorde la vertu de « *lui conserver la vie* ».

Plus tard, Paul VALERY parle aux collégiens de Sète de « *la magie des vignerons de Frontignan* » qui ont perpétué ce vignoble considéré comme le plus célèbre du Languedoc.

Cet itinéraire historique, technique et commercial contribue à la réputation d'un produit original et qui a donné ses lettres de noblesse à la viticulture languedocienne depuis près de 2 millénaires.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Densité de plantation*

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixée dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant le 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixée dans le présent cahier des charges.

### *2°- Règles de palissage*

La disposition relative à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant le 31 juillet 2009.

## **XII. - Règles de présentation et d'étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au consommateur, 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 « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan », soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - La mention « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### *1. Déclaration préalable d'affectation des parcelles*

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1<sup>er</sup> février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son 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 les rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production (SV11) ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

#### *3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard cinq jours avant la date de la première retiraison et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

#### *4. Déclaration de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent par trimestre une déclaration récapitulative.

#### *5. 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé, au moins quinze jours avant ce déclassement.

#### 7. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1<sup>er</sup> novembre qui précède la taille de « transformation ».

## II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

#### 1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

#### 2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

## CHAPITRE III

### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	

Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général Désherbage chimique sur le rang Possibilité du désherbage chimique entre les rangs pour les vignes en forte pente	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
Maîtrise des températures de vinification.	Contrôle documentaire et/ou visites sur site
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
<b>B4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national-	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
Type de contenant, lieu de conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

## II. – Références concernant la structure de contrôle

**Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00  
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04  
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« NUIITS-SAINT-GEORGES »**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Nuits-Saint-Georges », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Aux Argillas » ;</li> <li>- « Aux Boudots » ;</li> <li>- « Aux Bousselots » ;</li> <li>- « Aux Chaignots » ;</li> <li>- « Aux Champs Perdrix » ;</li> <li>- « Aux Cras » ;</li> <li>- « Aux Murgers » ;</li> <li>- « Aux Perdrix » ;</li> <li>- « Aux Thorey » ;</li> <li>- « Aux Vignerondes » ;</li> <li>- « Chaines Carteaux » ;</li> <li>- « Château Gris » ;</li> <li>- « Clos Arlot » ;</li> <li>- « Clos de la Maréchale » ;</li> <li>- « Clos des Argillières » ;</li> <li>- « Clos des Corvées » ;</li> <li>- « Clos des Corvées Pagets » ;</li> <li>- « Clos des Forêts Saint-Georges » ;</li> <li>- « Clos des Grandes Vignes » ;</li> <li>- « Clos des Porrets-Saint-Georges » ;</li> <li>- « Clos Saint-Marc » ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- « En la Perrière Noblot » ;</li> <li>- « La Richemone » ;</li> <li>- « Les Argillières » ;</li> <li>- « Les Cailles » ;</li> <li>- « Les Chabœufs » ;</li> <li>- « Les Crots » ;</li> <li>- « Les Damodes » ;</li> <li>- « Les Didiers » ;</li> <li>- « Les Hauts Pruliers » ;</li> <li>- « Les Perrières » ;</li> <li>- « Les Porrets-Saint-Georges » ;</li> <li>- « Les Poulettes » ;</li> <li>- « Les Procès » ;</li> <li>- « Les Pruliers » ;</li> <li>- « Les Saints-Georges » ;</li> <li>- « Les Terres Blanches » ;</li> <li>- « Les Vallerots » ;</li> <li>- « Les Vaucrains » ;</li> <li>- « Roncière » ;</li> <li>- « Rue de Chau ».</li> </ul>

**III. - Couleur et types de produit**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
--	----------------------------

AOC « Nuits-Saint-Georges »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Nuits-Saint-Georges » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivi du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges

#### 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 du département de la Côte-d'Or: Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey.

##### 2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 5 et 6 novembre 1985.

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

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 novembre 1985.

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

##### 3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Sainte-Colombe-sur-Seine, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet,

Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennès, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallou, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

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

- cépage principal : pinot noir N ;

- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

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

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;

- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 <sup>ème</sup> courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement ou l'empierrement des tournières est obligatoire, sauf en cas de travaux ponctuels d'aménagement de parcelles ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

*1°- Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

*2°- Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL
------------------	---	---------------------------------------

	(grammes par litre de moût)	MINIMUM
AOC « Nuits-Saint-Georges »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

### **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

#### *1°- Rendement et rendement butoir*

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Nuits-Saint-Georges »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

#### *2°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

## 1°- Dispositions générales

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

### a) - Assemblage des cépages

Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

### c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).
Vins rouges	2 grammes par litre

### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées, pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

### e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

### f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

### g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

#### h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

#### 2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

#### 3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

#### 4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. - Lien avec la zone géographique**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey, situées entre les villes de Dijon, au nord, et Beaune dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

A « Nuits-Saint-Georges », le front de « la Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et Bathonien (Jurassique moyen) dont le « calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, forme l'ossature. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien

s'intercale dans la série calcaire dans la partie basse du versant, se marquant, dans la topographie, par un léger replat.

Le relief est interrompu par une vallée encaissée, drainant l'arrière-pays, où coule une petite rivière intermittente, le Meuzin. A son débouché, un large cône de déjection est occupé, en partie, par la commune de Nuits-Saint-Georges.

Le substrat calcaire des versants est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais en haut de versant, ils sont plus riches en particules fines, en piémont, et plus épais (quelques décimètres à 1 mètre). En haut de versant, apparaît une formation particulière, en placage sur le calcaire dur, constituée de graviers cryoclastiques (générés pendant les glaciations quaternaires), très filtrants et peu fertiles. Le cône de déjection du Meuzin est constitué de formations alluviales graveleuses, calcaires et bien drainées.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupent le front de « Côte », de part et d'autre de la vallée du Meuzin, lorsque les formations superficielles sont suffisamment développées pour permettre à la fois l'enracinement et un drainage satisfaisant, ainsi que le cône de déjection, dans sa partie amont.

Les sols y sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont et le cône.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La commune de Nuits-Saint-Georges est un centre viticole historique. Située, à l'instar de Beaune, sa voisine, au cœur du vignoble de « la Côte », elle semble avoir dès le haut Moyen-Âge une activité viticole importante.

Certains « crus » de la commune sont réputés depuis de nombreux siècles. Les « Saint-Georges » sont, d'après DANGUY et AUBERTIN (1892), plantés de vigne depuis l'an 1000.

A partir du XV<sup>ème</sup> siècle, les vins dits « de Beaune », produits en fait sur l'ensemble de la « Côte », sont commercialisés dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « pinots vermeils », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région, donne aux vins de « Bourgogne » une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. A cette époque, naissent, sur la commune de Nuits, des maisons de négoce qui vont marquer l'histoire viticole de la région. La commune de Nuits se positionne alors comme le second centre de commerce du vin de Bourgogne aux côtés de Beaune. La « Côte » alimente en « vins fins » les maisons de négoce, qui tiennent une grande part du marché.

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Nuits adjoint, à son nom, celui de son « cru » le plus prestigieux, en 1892, devenant ainsi Nuits-Saint-Georges.

En 1934, les limites géographiques de l'appellation d'origine « Nuits-Saint-Georges » sont fixées lors d'un jugement du tribunal civil de Beaune. L'appellation d'origine contrôlée « Nuits-Saint-Georges, quant à elle, est reconnue par un décret du 11 septembre 1936, sur les bases de ce jugement.

Depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés, et nombre d'auteurs fournissent, pour la Bourgogne, des classifications de « crus ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces

études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité. En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue pour « Nuits-Saint-Georges ». Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

Le cépage pinot noir N constitue la base de l'encépagement du vignoble. Cependant, le cépage chardonnay B est également présent mais ne représente que 2 % de l'encépagement, principalement regroupé dans le secteur de Premeaux-Prissey.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte* », notamment avec une densité de plantation supérieure à 9000 pieds par hectare. Conscients de la sensibilité de leurs sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins, ce qui leur confère une bonne aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 300 hectares, dont 148 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 13400 hectolitres. La production de vin blanc ne représente que 300 hectolitres environ pour 6 hectares. Les vins sont commercialisés pour près des deux tiers par les producteurs.

## 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges se caractérisent par une robe pourpre crépusculaire intense. Jeunes, ils expriment habituellement des notes de cerise, de fraise et de cassis. La maturité les arrondit de façon sensuelle et racée, comme les producteurs qui les élaborent. Le cuir, la truffe, la fourrure et le gibier viennent souvent compléter leurs bouquets.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » se caractérisent par leur puissance et leur structure tannique massive. Ils évoluent longuement en bouteille et supportent un vieillissement important.

Les vins blancs sont équilibrés et amples, marqués par une grande élégance.

## 3°- *Interactions causales*

La commune de Nuits-Saint-Georges, au cœur du vignoble de la « *Côte* », est toute entière tournée vers l'économie des grands vins de Bourgogne. A son statut de capitale de la « *Côte de Nuits* », elle allie le prestige de son vignoble.

Celui-ci se développe largement, sur un ample versant exposé au levant, et sur son piémont. Cette situation constitue un site de choix où le cépage pinot noir N, cépage autochtone, peut exprimer pleinement son potentiel.

Cette situation induit une luminosité généreuse et un réchauffement précoce des sols. Les brumes matinales, fréquentes en plaine, n'atteignent pas le coteau.

Le substrat du versant, essentiellement calcaire, et le substrat des formations de piémont, assurent un drainage efficace et confère aux sols une fertilité modérée.

Les producteurs cherchent à révéler au mieux les caractères particuliers du milieu naturel de « Nuits-Saint-Georges » et orientent leurs pratiques, tant à la vigne qu'au chai, dans l'objectif de révéler ce potentiel. Fortes densités de plantation, maîtrise des rendements, soin de la vendange, sont complétés par des techniques de vinification traditionnelles et des élevages longs.

Le relief, la diversité géologique et la variété des sols qui en sont issus, génèrent, par ailleurs, dans les vins, une grande palette de nuances qui ont incité les producteurs, au fil des générations, à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole. Ainsi, l'indication, sur l'étiquette des bouteilles, du nom du « *climat* » de provenance des raisins est un usage courant.

La mention « premier cru » permet, en outre, de mettre en avant les noms de « *climats* » les plus réputés, souvent anciennement connus.

Dès 1816, JULLIEN cite, en première classe, le lieu-dit « *Saint-Georges* » sur la commune de Nuits-Saint-Georges, ainsi que le « *Clos de Premeau* », sur la commune de Premeaux-Prissey, et en deuxième classe, l'ensemble du vignoble des deux communes. Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 300 hectares de « *de vignes de vins fins* » pour les deux communes, dont 100 53 hectares en « *1<sup>ère</sup> classe* ». Ce classement orientera la reconnaissance des futurs « *climats* » reconnus sous la mention « premier cru ».

En 1934, en pleine période de difficultés économiques pour la Bourgogne, quelques producteurs « *nuitons* » se rassemblent pour créer la « *Confrérie des chevaliers du tastevin* ». Cette association, archétype des confréries vineuses, a pour but d'assurer la promotion et le rayonnement des vins de Bourgogne dans le monde entier. Elle a maintenant son siège, en dehors de la ville, au Château du Clos de Vougeot. La confrérie a efficacement contribué à la perpétuation de l'image prestigieuse des vins de Bourgogne et les vins de « Nuits-Saint-Georges » en ont tiré bénéfice.

Les vins de « Nuits-Saint-Georges » sont connus du fond des océans jusque sur la lune ! En effet, la mission Apollo 15 a déposé, en 1971, une étiquette de « Nuits-Saint-Georges », cuvée « terre-lune », et baptisé un des cratères lunaires « Cratère Saint-Georges ». L'appellation d'origine contrôlée « Nuits-Saint-Georges » est aussi la marraine du sous marin nucléaire « *Le Rubis* ». La réputation des vins rouges de « Nuits-Saint-Georges » est internationale.

## **XI. - Mesures transitoires**

Pas de dispositions particulières.

## **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 « Nuits-Saint-Georges » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### *2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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 ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### *3. Déclaration de mise à la consommation*

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

#### *4. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle

agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### *5. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1<sup>er</sup> jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

#### *7. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *8. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

## **II. - Tenue de registres**

### 1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### 2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain

<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	Contrôle sur site

## II. - Références concernant la structure de contrôle

**S.A.S. ICONE Bourgogne**  
132/134 route de Dijon  
BP 266  
21207 BEAUNE CEDEX  
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : [beaune@icone-sas.com](mailto:beaune@icone-sas.com)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée**  
**« PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION »**  
**homologué par le décret n° 2011-1763 du 2 décembre 2011, JORF du 6 décembre 2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. – Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. – Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

**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 du département de la Gironde de Puisseguin, constitué par les sections cadastrales TA, A1 à A5, B1 à B5, C1 à C4, D1 à D6 et E1 à E4, et qui correspondent au territoire de cette commune tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Monbadon au 1<sup>er</sup> janvier 1989 (arrêté préfectoral du 10 novembre 1988).

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 23 et 24 juin 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1<sup>o</sup> 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 du département de la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Castillon-la-Bataille, Lalande-de-Pomerol, Lussac, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux–Bergerac.

**V. - Encépagement**

### *1°- Encépagement*

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec), merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N, petit verdot N.

### *2°- Règles de proportion à l'exploitation*

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

## **VI. – Conduite du vignoble**

### *1°- Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.

Ces vignes présentent un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

#### b) - Règles de taille

La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

#### d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

#### e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

#### f) - Etat cultural de la vigne

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

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

### *2°- Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique,
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée.

### *3°- Irrigation*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

### *1°- Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

#### b) - Dispositions particulières de récolte

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 5% de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant. Ce tri est réalisé par l'opérateur, soit à la parcelle, soit au chai.

#### c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

### *2°- Maturité du raisin*

#### a) - Richesse en sucre des raisins

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

- 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

#### b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

## **VIII. – Rendements. – Entrée en production**

### *1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 hectolitres par hectare.

### *2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

### *3°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

### *1° - Dispositions générales*

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

#### a) - Assemblage des cépages

Les vins ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires.

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

#### b) - Fermentation malolactique

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

#### c) - Normes analytiques

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

#### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

#### e) - Matériel interdit

- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

- L'utilisation du presseur de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

#### f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

#### g) - Entretien global du chai et du matériel.

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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## 3- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins sont conditionnés à partir du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

## 4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

## 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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. – Lien avec la zone géographique**

### 1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » est limitée à une partie de la commune de Puisseguin, correspondant à cette commune telle qu'elle était définie avant sa fusion avec celle de Monbadon en 1989. Cette zone est située au nord-est du département de la Gironde, à 48 kilomètres au nord-est de Bordeaux et à 10 kilomètres au nord-est de Saint-Emilion, en pays libournais.

Le substrat géologique est caractérisé, dans la partie centrale de la zone géographique, par les terrains tertiaires aquitains d'origine marine représentés par un plateau calcaire à « astéries », dont l'altitude atteint 100 mètres.

Le relief est le résultat de la destruction partielle de ces formations par les rivières (ruisseau de *La Barbanne* en particulier). Le coteau, au pied de la table calcaire, laisse apparaître la molasse du « *fronsadais* », formation lacustre constituée d'une roche calcaire tendre à texture fine.

Au nord et sur une frange à l'est et à l'ouest, cette assise disparaît, au profit d'un système détritique dénommé « *Sables et graviers du Périgord* », dépôts lenticulaires caractérisés par une alternance de sables grossiers ou de graviers avec des intercalations d'argiles silteuses.

Sur le plateau calcaire, les sols sont argilo-calcaires de couleur rouge, peu épais, avec des faciès plus argileux sur la molasse du « *fronsadais* ». Sur les formations détritiques, les sols présentent des textures sablo-argileuses ou sablo-limoneuses avec quelques graviers épars. Ce sont des sols souvent lessivés de fertilité faible.

Le paysage au relief tourmenté est constitué de collines où l'on trouve une mosaïque de parcelles de vignes couvrant les pentes et le plateau, ponctuées de bosquets ou des parcs de châteaux. Les fonds de vallons, souvent boisés et frais rompent la monotonie et soulignent le vignoble. L'extraction de la pierre a laissé de superbes caves monolithes exploitées comme chais car la température constante, entre 12°C et 16°C, et l'hygrométrie conviennent parfaitement à la conservation des vins. Au cours du temps, l'homme a façonné le paysage pour faciliter le travail de la vigne.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique, est un climat tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. La situation de la zone géographique, au nord-est de la Gironde, confère à ce climat des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un l'effet millésime marqué.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est probablement implantée dans cette région à l'époque gallo-romaine, ainsi qu'en témoignent les vestiges archéologiques tel l'aqueduc creusé dans la roche sous le château de Roques.

Etabli sur un superbe tertre naturel dominant le ruisseau de *la Barbanne*, face au célèbre plateau de Saint-Emilion, Puisseguin associe dans son nom le mot « *Puy* » qui signifie « *Mont* » à celui de Seguin. Aux environs de l'an 800, ce lieutenant de Charlemagne s'installe sur ce lieu stratégique et y fait construire un imposant château.

L'histoire du vignoble est entrecoupée par des périodes de conflits féodaux, puis par trois siècles de rivalité entre la Couronne de France et celle d'Angleterre sur la province de Guyenne. Il prend véritablement son essor au XVIII<sup>ème</sup> siècle sous l'influence d'un pionnier de l'agronomie viticole, Pierre Combret de La Nauze, qui introduit les cépages nobles, et pressent le formidable potentiel de ce site.

L'originalité du vignoble libournais tient surtout à sa structure foncière et sociale. La terre appartient à la population locale, paysanne ou bourgeoise, mais peu à la noblesse, car trop éloignée de Bordeaux. Ceci explique le caractère très morcelé du paysage du vignoble.

L'unité de cette région est liée à sa petite capitale, Libourne, ville et port où un négoce florissant, jouant un grand rôle dans la promotion des vins, s'installe. Le vignoble se développe au XX<sup>ème</sup> siècle, après la crise phylloxérique, et la vigne devient une culture presque exclusive.

Par jugement du Tribunal de Libourne en date du 24 novembre 1921, le nom de « Saint-Emilion » est réservé aux communes de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion, dont ne fait pas partie la commune de Puisseguin. Cependant la Cour de Bordeaux, par un arrêt du 19 février 1923, reconnaît par un jugement devenu définitif, que les vins originaires de la commune de Puisseguin peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune d'origine y soit joint, constituant alors le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion ».

L'encépagement est très largement dominé par le cépage merlot N, cépage qui se répand dans la région bordelaise à l'apparition du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. La production est familiale avec des exploitations morcelées cultivant une superficie moyenne de 7 hectares.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » couvre, en 2009, 740 hectares pour une production moyenne de 35000 hectolitres par an.

### *2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit :*

Les vins sont des vins rouges tranquilles, issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement.

Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.

L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

### *3° - Interactions causales*

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée sont en majorité calcaires et argilo-calcaires. La diversité des sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confèrent, aux vins, richesse et complexité.

Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il mûrit bien.

Les autres cépages sont réservés aux sols à texture un peu plus chaude, sablo-graveleux ou sablo-argileux, et aux sols argilo-calcaires bien exposés.

Le climat océanique à tendance continentale (étés chauds, automnes longs et tièdes, hivers doux et généralement secs) favorise une lente maturité des raisins.

L'aire parcellaire délimitée classe les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit par leur position topographique (croupe ou pente) présentent un bon drainage. Sont exclues, les parcelles présentant des sols en majorité hydromorphes ou des sols développés sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur. Sont également exclues les parcelles situées, dans les fonds de vallons avec des sols présentant des signes d'hydromorphie et exposés aux risques de gel printanier.

Ces parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne sur des sols dont le potentiel de production est notoire, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. La généralisation du palissage, associé à un mode de taille rigoureux et l'interdiction du chevauchement des longs bois, permettent d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une meilleure maturité.

Les vendanges doivent être saines et, le tri est donc obligatoire afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.

Les vins sont élevés au moins jusqu'au printemps de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Paysages de coteaux couverts de vignobles, ponctué de châteaux anciens tels le château de Puisseguin ou celui des Laurets, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.

La communauté humaine poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

## **XI. – Mesures transitoires**

### *1°- Aire parcellaire délimitée*

Les parcelles ou parties de parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement sur la liste approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 23 et 24 juin 1994, 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 de 2020 incluse, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

### *2°- Mode de conduite*

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,50 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots) ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

c) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place, à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

## **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 « Puisseguin Saint-Emilion » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2° - Dispositions particulières :*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

## **CHAPITRE II**

### **I. – Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### *2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

### *3. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

### *4. Déclaration de repli*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

### *5. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

### *6. Remaniement des parcelles*

Avant tout apport de terre ou amendement, 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 est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## **II. – Tenue de registres**

### *Registre de dégustation*

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

## CHAPITRE III

### I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du Système d'Information Géographique). - visite sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	contrôle documentaire (inventaire des contenants)
Elevage (durée)	Documentaire et visite sur site (suivi de l'élevage en bouteille)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	<b>Contrôle sur le terrain</b>
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte.
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon, les vignes : - non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle, - ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques.
<b>B.2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	

<b>POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain et contrôle sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs - Par examen visuel du raisin
<b>B.3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B.4</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle 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])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

## II – Références concernant la structure de contrôle

### Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA30003,

93555 Montreuil-sous-Bois Cedex,

téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00,

fax : (33) (0)1-73-30-38-04,

courriel : info@inao.gouv.fr.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« SAINT-AUBIN »**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Aubin », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Bas de Vermarain à l'Est » ;</li> <li>- « Derrière Chez Edouard » ;</li> <li>- « Derrière la Tour » ;</li> <li>- « Echaille » ;</li> <li>- « En Créot » ;</li> <li>- « En la Ranché » ;</li> <li>- « En Montceau » ;</li> <li>- « En Remilly » ;</li> <li>- « En Vollon à l'Est » ;</li> <li>- « Es Champs » ;</li> <li>- « La Chatenière » ;</li> <li>- « Le Bas de Gamay à l'Est » ;</li> <li>- « Le Charmois » ;</li> <li>- « Le Puits » ;</li> <li>- « Les Castets » ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Les Champlots » ;</li> <li>- « Les Combes » ;</li> <li>- « Les Combes au Sud » ;</li> <li>- « Les Cortons » ;</li> <li>- « Les Frionnes » ;</li> <li>- « Les Murgers des dents de chien » ;</li> <li>- « Les Perrières » ;</li> <li>- « Les Travers de Marinot » ;</li> <li>- « Marinot » ;</li> <li>- « Pitangeret » ;</li> <li>- « Sous Roche Dumay » ;</li> <li>- « Sur Gamay » ;</li> <li>- « Sur le sentier du Clou » ;</li> <li>- « Vignes Moingeon » ;</li> <li>- « Village ».</li> </ul>

4<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Saint-Aubin »	Vins tranquilles blancs ou rouges

AOC « Saint-Aubin » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges
Dénomination géographique complémentaire «Côte de Beaune »	Vins tranquilles rouges

#### 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-Aubin dans le département de la Côte-d'Or.

##### 2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 9 et 10 février 1977.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 février 1977.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chauv, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et

Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bisse-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

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

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

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

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 <sup>ème</sup> courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires	

sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VII. - Récolte, transport et maturité du raisin**

*1°- Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

*2°- Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Saint-Aubin »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

### VIII. - Rendements. - Entrée en production

#### *1°- Rendement et rendement butoir*

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Saint-Aubin »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

#### *2°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

## 1°- Dispositions générales

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

### a) - Assemblage des cépages

Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

### b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

### c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).
Vins rouges	2 grammes par litre

### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

### e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

### f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

### g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

#### h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

#### 2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

#### 3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

#### 4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit la récolte.

### **X. - Lien avec la zone géographique**

#### 1°- *Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Plusieurs vallées interrompent la continuité de la « Côte » et découpent profondément les plateaux de l'arrière-pays, créant des sites favorables à une viticulture de qualité, comme le site de « Saint-Aubin ». Le vignoble est implanté en retrait du front de « Côte », sur les flancs d'une vallée sèche longue et sinueuse entamant profondément l'arrière-pays.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Saint-Aubin, au sud-ouest de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne. La vallée, en forme de coude aigu, constitue un cirque exposé au midi, où est installé le hameau de Gamay.

Sur la rive gauche de la vallée, d'exposition variant entre le sud-est et le sud-ouest, le substrat du versant est composé, à la base, de calcaires en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen), la « *Dalle nacrée* », surmontés d'une importante série de l'Oxfordien (Jurassique supérieur) faisant alterner des calcaires en bancs et des niveaux marneux. Les plateaux sommitaux sont situés à des altitudes dépassant 450 mètres. Sur la rive droite, le versant est moins élevé (350 mètres) et repose uniquement sur la « *Dalle nacrée* ». Le substrat marno-calcaire des versants est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les versants bien exposés de la vallée, à des altitudes comprises entre 300 mètres et 430 mètres, principalement sur la rive gauche. Quelques parcelles, au débouché de la vallée, et exposés au levant, sont également classées au sein de l'aire parcellaire délimitée.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés, peu épais et bien drainants. Leurs caractéristiques varient selon leur position topographique. Plutôt pierreux et maigres, en haut de versant, ils sont plus profonds et argileux, sur les replats et le piémont.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un méso-climat plus chaud que le climat général de la région, ainsi qu'un déficit pluviométrique notable.

Les conditions méso-climatiques se dégradent progressivement, de l'aval vers l'amont de la vallée (précipitations, températures). Cette tendance est cependant compensée, d'une part, par les expositions, favorisant une insolation maximale, et, d'autre part, par la topographie, qui assure un ressuyage optimal.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'apparition de la vigne dans la région de la « *Côte de Beaune* » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ.

La vallée de Saint-Aubin apparaît tôt dans l'histoire, car elle représente une importante voie de communication, attestée avant l'an 1000.

Au Moyen-Âge, un château fort, situé à Gamay, en contrôle l'accès. La production de « *vin fin* » est probable dès cette époque, en particulier sur les coteaux proches du hameau de Gamay.

A partir du XV<sup>ème</sup> siècle, les vins dits « *de Beaune* » sont distribués dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de Beaune* » alimente en « *vins fins* » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle et jusque dans les années 1930, les « *vins fins* » de « Saint-Aubin » se vendent généralement sous les noms « *porte-drapeau* » de « Volnay », « Pommard » ou même « Beaune ». Ces noms sont, à partir de 1936, réservés à des vins bénéficiant d'appellations d'origine contrôlées. L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Aubin », dont la réputation des vins est établie, est alors reconnue en 1937.

Depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour la commune de Saint-Aubin, chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit), planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.

En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

Le cépage pinot noir N représente 25 % de l'encépagement, et est implanté dans l'ensemble du vignoble. Le cépage chardonnay B est réservé préférentiellement aux versants situés en aval de la vallée, près de son débouché, mais est présent sur l'ensemble du territoire de la commune.

Les « *climats* » classés en premier cru sont délimités sur les versants les mieux exposés, au dessus du village de Saint-Aubin et de part et d'autre du hameau de Gamay. Ce dernier secteur est presque exclusivement planté en cépage chardonnay B.

Les vignes sont en général conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec notamment des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare.

L'usage est d'élever les vins pendant une période d'au moins 9 mois, ce qui leur confère une aptitude certaine à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 170 hectares, dont 125 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 6200 hectolitres de vins blancs et 2000 hectolitres de vins rouges.

## 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins blancs ont généralement une robe or pâle. En bouche, ils allient une grande élégance et une texture ronde, ample, s'exprimant souvent avec des notes complexes de miel, de pâte d'amande et, avec l'âge, des nuances épicées.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » sont marqués par une pointe de minéralité. Ils disposent d'une grande aptitude à la garde.

Les vins rouges, à la robe profonde, associent une trame tannique solide et un fruité bien présent. Leur vivacité leur assure une grande élégance.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » s'expriment dans la durée en développant, au fil des années, des notes chocolatées et épicées.

## 3°- *Interactions causales*

La zone géographique se distingue au sein de la « *Côte de Beaune* » par sa situation particulière. Elle est située en retrait, dans une vallée encaissée et sinueuse où des méso-climats bien contrastés se développent, à l'abri des influences froides des plateaux.

Les versants à la topographie vigoureuse offrent des expositions favorables. Les cépages pinot noir N et chardonnay B y trouvent une niche écologique de prédilection.

Les vins issus des « *climats* » classés en « premier cru » et situés au débouché de la vallée, disposent d'une réputation flatteuse qui les place à l'égal des grands vins de la « *Côte de Beaune* ».

Les parcelles délimitées au sein des ces « *climats* » présentent des sols très pierreux, filtrants, et qui n'autorisent que de petits rendements. La vendange y atteint un niveau de maturité élevé.

Le relief, la diversité géologique et la variété des sols qui se sont développés, favorisent, dans les vins, une large palette de nuances qui ont, de longue date, incité les producteurs à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole.

Cette palette est mise en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du lieu-dit de provenance des raisins. L'élevage long des vins, tout en favorisant une bonne aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

Si le vignoble de « Saint-Aubin » est quelque peu caché, en retrait de la « Côte de Beaune », les différents auteurs confirment toutefois son appartenance à l'ensemble prestigieux que l'histoire a désigné sous le nom de « Vins de Beaune ». Les vins de « Saint-Aubin » ont maintenant conquis leur place aux côtés des grands vins de Bourgogne et sont très largement commercialisés hors du territoire national et exportés. Le nom lui-même est connu par delà les frontières.

« Saint-Aubin », avec sa situation topographique particulière, a su se créer une image charmeuse depuis le début du XIX<sup>ème</sup> siècle, où la notoriété du vin trouve un écho dans la qualité exceptionnelle du paysage.

## **XI. - Mesures transitoires**

Pas de disposition particulière.

## **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 « Saint-Aubin » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

#### 2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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 ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

#### 3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

#### 4. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### 5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1<sup>er</sup> jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

#### *7. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *8. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

## **II. - Tenue de registres**

### *1. Plan général des lieux de stockage et de vinification*

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la

contenance des récipients.

## 2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire)	Contrôle sur le terrain

du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Étiquetage	Contrôle sur site

## II. - Références concernant la structure de contrôle

**S.A.S. ICONE Bourgogne**

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : [beaune@icone-sas.com](mailto:beaune@icone-sas.com)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« SANTENAY »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Santenay », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Beauregard » ;</li> <li>- « Beaurepaire » ;</li> <li>- « Clos Faubard » ;</li> <li>- « Clos Rousseau » ;</li> <li>- « Clos de Tavannes » ;</li> <li>- « Clos des Mouches » ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Grand Clos Rousseau » ;</li> <li>- « La Comme » ;</li> <li>- « La Maladière » ;</li> <li>- « Les Gravières » ;</li> <li>- « Les Gravières-Clos de Tavannes » ;</li> <li>- « Passetemps ».</li> </ul>

4<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

**III. - Couleur et types de produit**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Santenay »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Santenay » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges

Dénomination géographique complémentaire «Côte de Beaune »	Vins tranquilles rouges
---	-------------------------

#### 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 de Santenay dans le département de la Côte-d'Or et de Remigny dans le département de Saône-et-Loire.

##### 2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 2 et 3 novembre 1978 et des 4 et 5 novembre 1997.

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

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 septembre 1984.

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

##### 3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chauv, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp,

Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissey-la-Mâconnaise, Bissey-sous-Uxelles, Bissey-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennès, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Dans le département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

## V. - Encépagement

### *1°- Encépagement*

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

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

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

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

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds supérieur, à 0,50 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITION PARTICULIÈRE	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

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

- La hauteur de feuillage palissé est 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

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

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- *Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Santenay »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %

Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

### VIII. - Rendements. - Entrée en production

#### 1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Santenay »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

#### 2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

#### 1°- Dispositions générales

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

##### a) - Assemblage des cépages

Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article, D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et

d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

*2°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

*3°- Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

*4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X. - Lien avec la zone géographique**

*1°- Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sud du vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, perturbée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un méso-climat plus chaud que le climat général de la région, ainsi qu'un déficit pluviométrique notable, propices à la viticulture de qualité.

La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Santenay, dans le département de la Côte-d'Or, et de Remigny, dans le département de Saône-et-Loire, au sud de la ville de Beaune, en Bourgogne.

A Santenay, la « Côte » s'incurve vers l'ouest et se prolonge sur la rive gauche de la vallée de la Dheune, rivière drainant l'arrière-pays granitique. Les coteaux sont alors essentiellement exposés vers le midi.

Le substrat géologique est composé d'une alternance de calcaires et marnes (calcaires argileux) du Jurassique moyen et supérieur. L'agencement des couches sédimentaires est bousculé par une intense fracturation. Cette structure induit, dans le paysage, une topographie complexe, au sein de laquelle se distribuent, dans un désordre apparent, des croupes rocheuses parfois couvertes de bois maigres, et des niveaux de marnes sur lesquels le vignoble est préférentiellement implanté.

La partie basse du versant est plus régulière. Les affleurements calcaires sont masqués par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais, en haut de versant, où ils laissent affleurer les calcaires durs, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre). Ces épandages s'étalent largement en bordure de vallée où ils constituent un piémont aux sols filtrants, modérément fertiles.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le coteau, à une altitude comprise entre 210 mètres et 450 mètres, exposés au sud en position bien abritée, sur tous les types de substrat à l'exception des bancs de calcaire les plus durs, dépourvus de couverture pédologique. L'aire parcellaire délimitée classe également les parcelles situées en piémont, sur des épandages argileux et graveleux bien drainés.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « Côte de Beaune » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère. Au début du IV<sup>ème</sup> siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, expose, dans son « *Discours à Constantin* », le triste état, dû à leur âge, des vignes du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.

En 570, « *La Côte de Beaune est couverte de vignes* », écrit GRÉGOIRE DE TOURS, « *...et il n'y a pas de liqueur préférable aux vins de ces coteaux* ».

Le village de Santenay apparaît comme un centre rural important, à toutes les époques. De nombreux vestiges archéologiques, datés de différentes périodes, de la préhistoire et de la période gallo-romaine, en témoignent. Ce village est situé au bord d'une vallée qui offre une voie de communication importante entre le couloir rhodanien, le Sud du Morvan et les pays de la Loire.

De surcroît, une source thermale salée a, de tous temps, attiré les malades pour ses propriétés thérapeutiques.

A partir du XIII<sup>ème</sup> siècle, de nombreuses citations relatives à l'existence du vignoble apparaissent. Les noms de certains lieudits, toujours réputés, sont couramment cités.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « Côte de Beaune » alimente en « *vins fins* » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

« Santenay » est alors un des plus importants vignobles de la « Côte ». En 1829, près de 500 hectares sont plantés en « *cépages fins* », de la famille des « *pinots* ».

Au XIX<sup>ème</sup> siècle et jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, les vins ne sont pas commercialisés sous le nom de « Santenay », mais se vendent alors sous les noms de « *crus* » réputés de la « Côte de Beaune ». A partir des années 1930, le vignoble de « Santenay » prend son essor et se forge une identité propre. En reconnaissance de la qualité de sa production, l'appellation d'origine contrôlée « Santenay » est officialisée en 1937.

Le village a une forte tradition de cohésion et d'entraide, concrétisée, depuis 1856, par une « *Société de secours mutuel* » regroupant les producteurs mais aussi les artisans du village. Au cours des années 1920

est créé un « *Syndicat de défense des intérêts viticoles* » de la commune. Il contribue, au fil des générations, au développement de la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée.

En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860. En effet, depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom local du lieu-dit,) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité. A Santenay, sur 250 hectares de vignes de « *vins fins* », 40 hectares sont en « 1<sup>ère</sup> classe » et 115 hectares en « 2<sup>ème</sup> classe ».

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 330 hectares, dont 140 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 12000 hectolitres de vins rouges et près de 2300 hectolitres de vins blancs.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges sont dotés d'une structure tannique ferme et veloutée. Leur expression aromatique est souvent dominée par un fruité élégant rappelant la fraise ou la cerise.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » offrent de plus, des notes florales rappelant souvent la violette, et pour les vins plus âgés, des notes rappelant la cerise à l'eau de vie, et des notes de sous-bois ou de tabac séché.

Les vins blancs sont secs et corsés, dotés d'une belle acidité. Leurs parfums sont très développés, exprimant fréquemment des arômes de noisette ou de fougère.

## 3°- Interactions causales

Située dans le sud de la « *Côte de Beaune* », la zone géographique de « Santenay » bénéficie de conditions environnementales particulièrement favorables. Occupant un coteau exposé au sud, et son piémont, le vignoble est bien protégé des vents froids par les plateaux boisés des « *Hautes-Côtes* » et bénéficie d'un ensoleillement favorable au réchauffement précoce des sols.

Le substrat calcaire assure un drainage efficace et une régulation optimale des conditions hydriques. Les sols, développés sur un manteau d'éboulis mêlant des éléments calcaires, à des argiles et des limons riches en oxyde de fer, sont dotés d'une fertilité modérée, associée à des caractéristiques physiques favorables à la production régulière d'une vendange de qualité avec, notamment, une pierrosité propice au réchauffement, et une réserve hydrique moyenne.

Connu dès la période gallo-romaine pour sa source thermale, Santenay a développé sa notoriété, depuis le XV<sup>ème</sup> siècle au moins, grâce à son vignoble.

Ce village, résolument tourné vers une viticulture de « *vins fins* » à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, voit le savoir-faire de ses producteurs valorisé par la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée, en 1937.

Ce savoir-faire s'exprime par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à mettre en valeur tout le potentiel du milieu naturel. Le relief de la « *Côte* », la diversité géologique et la variété des sols qui se sont développés, favorisent, dans les vins, une palette de nuances qui ont incité les producteurs à différencier les vins issus des « *climats* » composant le territoire viticole.

En 1855, le Docteur LAVALLE, dans son ouvrage « *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or* », note que le vignoble de « Santenay » est conduit avec le plus grand soin, ce qui se traduit par des rendements élevés pour l'époque. Plusieurs « *climats* » sont classés dans les catégories « *hors ligne* » et « *première cuvée* » de sa hiérarchie. Ce sont les « *climats* » classés maintenant en « premier cru ».

Les vins de « Santenay » sont parmi les « *crus* » réputés de la « *Côte de Beaune* ». Les producteurs, rassemblés au sein de la « *Confrérie de Saint-Vincent et des grumeurs de Santenay* », organisent collectivement des manifestations afin de promouvoir leurs vins.

## **XI. - Mesures transitoires**

Pas de disposition particulière.

## **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 « Santenay » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

### *2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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 ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

### *3. Déclaration de mise à la consommation*

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

### *4. 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 en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

### *5. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1<sup>er</sup> jour ouvrable qui suit le

dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

#### *7. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *8. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

## **II. - Tenue de registres**

### *1. Plan général des lieux de stockage et de vinification*

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### *2. Registre TSE*

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

### CHAPITRE III

#### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
<b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
<b>A4</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol,	Contrôle sur le terrain

entretien du palissage)	
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
<b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Étiquetage	Contrôle sur site

## II. - Références concernant la structure de contrôle

**S.A.S. ICONE Bourgogne**  
132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : [beaune@icone-sas.com](mailto:beaune@icone-sas.com)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----