

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Châteaumeillant » homologué
par décret n° 2011-1081 du 8 septembre 2011 et modifié par décret n° 2013-846 du 23
septembre 2013 publié au Journal officiel du 25 septembre 2013**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châteaumeillant », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 12 février 1965, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Châteaumeillant » est réservée aux vins tranquilles rouges et gris.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1^o- Aire géographique

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

- Dans le département du Cher : Châteaumeillant, Saint-Maur, Vesdun ;
- Dans le département de l'Indre : Champillet, Feusines, Nérét, Urciers.

2^o- 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 27 et 28 mai 1998, du 30 mai 2007 et du 26 juin 2013.

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

V – Encépagement

1^o- Encépagement

a) – Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépage accessoire : pinot noir N.

b) – Les vins gris sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : pinot gris G, pinot noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins rouges :

La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

b) - Vins gris :

- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.

Elles présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 1 mètre et 1,20 mètre.

b) – Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

CEPAGES	REGLES DE TAILLE
gamay N	<ul style="list-style-type: none"> - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 8 yeux francs par pied, deux baguettes à 3 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs maximum.
pinot noir N, pinot gris G	<ul style="list-style-type: none"> - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 10 yeux francs par pied, deux baguettes à 4 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Le palissage est obligatoire.

- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur se mesure entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure moyenne du rognage. Le fil inférieur de palissage est fixé à une hauteur maximale de 0,55 mètre au-dessus du sol.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 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 global de la vigne

Les vignes 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 des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, l'enherbement permanent des tournières, talus et fossés adjacents aux parcelles de vigne est obligatoire.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *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.

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 170 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

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 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 jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1^o- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins proviennent du seul cépage gamay N ou de l'assemblage de raisins ou de vins selon les dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.

b) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques

Sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, tout lot de vin présente :

COULEUR	TENEUR MAXIMALE EN ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL (milligrammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ TOTALE (milliéquivalents par litre)
Vins rouges	150	2	91,8 (4,5 grammes par litre exprimés en H ₂ SO ₄)
Vins gris	200	3	122,5 (6 grammes par litre exprimés en H ₂ SO ₄)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins gris, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %.

e) - Matériel interdit

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des 5 dernières années.

g) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

- Les cuves en béton sont affranchies d'un revêtement œnologique.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins gris sont issus de la vinification en blanc, par égouttage ou pressurage immédiat, des raisins. Seul le cépage accessoire pinot gris G peut faire l'objet d'une macération pelliculaire.

b) - L'assemblage de vins issus de différentes années de récolte est interdit.

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 doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur doit justifier d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

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

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique située dans la province historique du Berry, se limite à une bande orientée est-ouest d'une vingtaine de kilomètres de long sur cinq kilomètres de large, traversée par un réseau hydrique de sept ruisseaux et rivières qui délimitent des croupes aux pentes peu prononcées.

Elle s'étend sur 7 communes, à cheval sur les départements de l'Indre et du Cher au cœur d'un triangle reliant les villes de Montluçon, Bourges et Châteauroux.

Implanté au pied de la bordure la plus septentrionale du Massif Central, ce vignoble tire son originalité d'un paysage marqué par le fait qu'il occupe un espace restreint d'origine Triasique au contact du Lias au nord et du massif Hercynien au sud. Ce massif d'origine métamorphique apparaît considérablement érodé et de nature plus argileuse que le Trias à dominante sableuse.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur des formations sédimentaires du Trias sablo-argileuses et des formations métamorphiques où les gneiss sont dominants.

La zone géographique bénéficie tout à la fois, d'un climat océanique atténué, et d'un climat continental atténué. Ouverte sur la façade atlantique, elle est soumise aux influences océaniques, qui se traduisent par

un niveau de précipitations assez élevé (809 millimètres en moyenne annuelle), et aux influences continentales du massif montagneux qui apportent l'air froid. Les températures moyennes en période hivernale et début de printemps restent basses (inférieures à 10°C), tandis que celles des mois de période de maturité des raisins sont toutes supérieures à 17 C.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Châteaumeillant, ville gallo-romaine connue sous le nom de « *Mediolanum* » (ville du Milieu) et carrefour commercial des vins méditerranéens, est située à la jonction de huit voies romaines dont elle était le centre et qui reliaient notamment les villes de Clermont-Ferrand, Issoudun, Tours, Lyon et Limoges.

La présence de vignes à Châteaumeillant est signalée dès le VI^{ème} siècle (582) par Grégoire de Tours. Le vignoble se développe réellement au Moyen-Âge, comme en témoignent des sources écrites du XIII^{ème} siècle réglementant le commerce et les dates de récolte des raisins (ban des vendanges). Le vignoble connaît son extension maximale vers 1860 avec l'implantation du « plant lyonnais » (gamay N) qui s'y installe de façon durable.

A cette époque, le Docteur Jules GUYOT mentionne une superficie de 1200 hectares et le fait que « *la vigne à Châteaumeillant est la plus riche culture de ce pays, dont elle fait la prospérité* ». Cet auteur cite dans l'encépagement du vignoble, le cépage gamay N ou « plant lyonnais » et le cépage pinot noir N. Le vignoble, détruit complètement par l'épisode phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle, est réhabilité dès le début du XX^{ème} siècle pour atteindre son apogée vers 1955.

Un syndicat de promotion des vins de « Châteaumeillant » est créé ainsi qu'une cave coopérative créant une dynamique locale et une reconnaissance des vins par l'obtention de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1965.

Le vignoble compte, en 2009, environ 100 hectares en production exploités par 26 viticulteurs dont 20 regroupés dans une cave coopérative. La production est de l'ordre de 5200 hectolitres.

Les vins gris (rosés), représentent un tiers de la production, et ont fait la réputation du vignoble de « Châteaumeillant ».

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

Les vins gris offrent une robe claire et une palette aromatique mêlant généralement agrumes, fruits blancs et présentent une certaine fraîcheur.

Les vins rouges présentent généralement des robes allant du rubis, au grenat profond. Leur structure s'appuie sur des tanins fins et souvent des arômes fruités de petits fruits rouges empreints de minéralité.

3°- *Interactions causales*

La conjonction, entre des sols pauvres issus des contreforts du massif Hercynien et les formations sédimentaires du Trias, milieu limitant naturellement la vigueur et les rendements de la vigne, et une climatologie favorable en période de maturité des raisins, permet d'obtenir des vendanges à maturité optimale.

La recherche de cette maturité est le fruit du travail et du savoir-faire des producteurs dans la conduite rigoureuse de la vigne traduite par des règles de taille de la vigne et de hauteur de feuillage précises, et l'implantation de cépages de première époque que sont notamment les cépages gamay N et pinot noir N. Le souci de maintenir la conjonction de ces éléments a été conforté par la plantation des vignes sur une sélection de parcelles classées par une délimitation parcellaire précise.

Enfin, l'adoption de la vinification en blanc depuis plus d'un demi-siècle pour la production des vins gris a permis, de par la finesse des vins produits, une notoriété que l'on peut vérifier au travers de la lecture des guides spécialisés.

XI – Mesures transitoires

Pour les vins rouges et gris la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 60 % de l'encépagement de l'exploitation, pour le cépage gamay N, s'applique à compter de la récolte 2027.

- A compter de la récolte 2011, cette proportion est supérieure ou égale 30 % de l'encépagement.
- A compter de la récolte 2016, cette proportion est supérieure ou égale 40 % de l'encépagement.
- A compter de la récolte 2021, cette proportion est supérieure ou égale 50 % de l'encépagement.

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 « Châteaumeillant » 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) – Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- c) – Toute indication d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.
- d) - 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 de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre 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.

2. Déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime
 Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime dans un délai de un mois :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné,
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé 5 jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. 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 10 jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II – Tenue de registres

1. Plan de cave

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, la nature et la contenance des récipients.

2. Registres de chais

a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retraites(s), indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain

A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain - Pour les nouvelles habilitations : Vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain.
A3 - Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain
Lieu de vinification	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (déclaration, registre) et sur site
Lieu de stockage adapté	Visite sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - 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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Documentaire et visite sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue des registres
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
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
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
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
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
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.
