

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT- POURÇAIN »  
homologué par le décret n° 2011-1072 du 7 septembre 2011, JORF du 9 septembre 2011**

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

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain », initialement reconnue en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure sous le nom « Vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule » par arrêté du 20 décembre 1951, 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. - Types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain » 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 et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Allier : Besson, Bransat, Bresnay, Cesset, Chantelle, Chareil-Cintrat, Châtel-de-Neuvre, Chemilly, Contigny, Deneuille-lès-Chantelle, Fleuriel, Fourilles, Louchy-Montfand, Meillard, Monetay-sur-Allier, Montord, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Saulcet, Verneuil-en-Bourbonnais.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 5 mars 2009 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

**V. - Encépagement**

*1°- Encépagement*

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

- cépage principal : chardonnay B ;
- cépage complémentaire : sacy B ;
- cépage accessoire : sauvignon B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants : gamay N et pinot noir N.

c) - Les vins rosés sont issus du seul cépage gamay N.

#### 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 chardonnay B est comprise entre 50 % et 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sacy B est comprise entre 20 % et 40 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sauvignon B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

##### b) - Vins rouges

- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 40 % et 75 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 25 % et 60 % 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 4000 pieds par hectare avec un écartement maximal entre les rangs de 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

##### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GENERALES	
CEPAGES	REGLES DE TAILLE
Cépage gamay N	<ul style="list-style-type: none"><li>- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;</li><li>- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 5 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;</li><li>- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum ;</li></ul>
Cépages chardonnay B, sacy B, et sauvignon B	<ul style="list-style-type: none"><li>- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 14 francs par pied dont 12 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;</li><li>- soit en taille Guyot double avec un maximum de 14 yeux francs par pied, 2 baguettes à 6 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs</li></ul>

	<p>maximum ;</p> <p>- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum.</p>
Cépage pinot noir N	<p>- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;</p> <p>- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 5 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;</p> <p>- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum ;</p>
DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES POUR LES TAILLES MIXTES OU LONGUES	
CEPAGES	DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES
Cépage gamay N	Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10.
Cépage chardonnay B	Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 14.
Cépage pinot noir N	Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 12.

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. La hauteur du 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 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) - Tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur tout ou partie du cycle végétatif, les échanges naturels entre le sol, la vigne et l'atmosphère est interdit, notamment le bâchage des sols et des vignes.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, la végétation sur les tournières est maintenue, excepté si un renouvellement des tournières est effectué.

## **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 :

- 170 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
- 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

#### 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 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 66 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 blancs et rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

- Les assemblages des vins issus des différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au conditionnement.

b) - Fermentation malolactique

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

c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement, tout lot de vin doit répondre aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS ET MODE D'ÉLEVAGE	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (en grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE VOLATILE (en milliéquivalents par litre)
Vins blancs et rosés	4	12,24
Vins blancs et rosés (ayant fait l'objet d'un élevage en contenant en bois)	4	13,26
Vins rouges	2	12,24
Vins rouges (ayant fait l'objet d'un élevage en contenant en bois)	2	13,26

d) - Pratiques œnologiques et physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de la cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume de vin vinifié au cours de la campagne précédente.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène)

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

2°- *Dispositions 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.

3°- *Stockage*

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

4°- *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 ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 10 novembre 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 forme une bande nord-sud d'une vingtaine de kilomètres de long sur environ quatre de large, sur le flanc ouest du Val de l'Allier et de la Sioule, au centre du département de l'Allier, dans la Limagne bourbonnaise.

Réparties en une multitude d'îlots, les parcelles de vigne dominent toujours le val. Elles sont implantées à une altitude comprise entre 250 mètres et 350 mètres, soit en situation de coteau, soit sur des terrasses graveleuses déposées par la Sioule et l'Allier.

En contrecoup du plissement alpin, le socle cristallin se disloque à l'ère tertiaire, et un ensemble de systèmes de failles donne naissance au vaste fossé d'effondrement qui deviendra la Limagne. Celui-ci se comble peu à peu de sédiments, creusés ensuite par l'Allier et ses affluents, qui déposent des terrasses alluviales.

Le vignoble est implanté sur le territoire de 19 communes au sein de trois grands ensembles :

- Les coteaux sur substratum argilo-calcaire orientés est/sud-est, plus rarement sud (substrat de marnes et calcaires oligo-miocènes) dominant les vallées de l'Allier, de la Sioule et de la Bouble (petit affluent de la Sioule) ;
- Les formations plio-quadernaires des sables et argiles du Bourbonnais avec des sols de terrasse qui comportent souvent une fraction importante de graviers roulés ;
- Les coteaux essentiellement issus de granites et de gneiss du socle cristallin, à l'ouest de la zone géographique, un peu plus en altitude et en situation « d'arrière-côte ».

Le climat, qui est un climat continental dégradé, est relativement sec, avec une pluviométrie annuelle moyenne de 700 millimètres. Cette faible pluviométrie est encore plus marquée durant le cycle végétatif de la vigne, et est associée à un effet de foehn pour les flux venant de l'ouest.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

A partir du XI<sup>ème</sup> siècle, les seigneurs du Bourbonnais étendent leur territoire et favorisent le développement des vignobles de leur Duché, en particulier autour de Souvigny, Moulins, Ris et Saint-Pourçain.

Vraisemblablement implanté depuis le VI<sup>ème</sup> siècle, le vignoble possède l'avantage de pouvoir exporter ses vins vers le Nord par voie fluviale.

Le port de La Chaise à Monétay-sur-Allier, au confluent avec la Sioule, est alors un lieu d'expédition des vins sur l'Allier. Arrivés par la Loire à Orléans, ceux-ci peuvent (avant la création au XVII<sup>ème</sup> siècle du canal reliant la Loire à la Seine) rejoindre Paris par voie terrestre.

Plus près de nous, le XIX<sup>ème</sup> siècle est, après la crise phylloxérique, une période de progression du vignoble. Il se reconstitue en particulier avec les cépages gamay N et sacy B (localement appelé Tressallier).

La première reconnaissance est le fruit d'une démarche engagée en 1939 et interrompue par la guerre. Une appellation simple est cependant obtenue en 1942 sur les 19 communes de la zone géographique, et, en 1951, est reconnue l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule ».

La crise que connaît le vignoble aux alentours de la seconde guerre mondiale induit un sursaut de la part des producteurs, et conduit à la création de la cave coopérative de Saint-Pourçain en 1952. Après des débuts difficiles, les premiers succès viennent avec le début des années 1970, et la coopérative est, en 2010, un acteur majeur, avec environ deux tiers des volumes produits et mis en marché.

La superficie du vignoble est, en 2009, de 650 hectares exploités par environ 90 viticulteurs, pour une production moyenne de 30000 hectolitres.

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

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins blancs offrent une palette aromatique souvent dominée par des notes fruitées (fruits à chair blanche, fruits exotiques, agrumes,...) accompagnées quelquefois par des notes florales ou mentholées. Leur vivacité s'allie de manière heureuse à une certaine ampleur en bouche.

Les vins rosés possèdent souvent une robe aux reflets saumon. Leur palette aromatique exprime fréquemment des notes de fruits blancs et rouges, parfois relevées par une note amylique.

Les vins rouges ont une couleur soutenue, et un profil aromatique dominé le plus souvent par des notes élégantes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis...), relevées d'épices (poivre, coriandre...). Déjà agréables dans leur jeunesse, certains révéleront un potentiel de garde de 2 ans à 4 ans environ.

### *3°- Interactions causales*

Installée sur le flanc occidental d'un fossé d'effondrement, la zone géographique bénéficie d'un climat tempéré par rapport à son environnement général, notamment par un effet de foehn pour les flux venant de l'ouest.

Selon les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols bruns ou des sols peu profonds, et des sols sablo-argileux. Ces sols sains sont caractérisés par un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée et favorisent la précocité de la végétation et la maturité du raisin. L'aire parcellaire délimitée privilégie les implantations du vignoble sur les coteaux et les terrasses graveleuses qui dominent le Val de l'Allier et de la Sioule.

Cette implantation du vignoble, au sein d'un climat semi-continentale, confère à la zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour les cépages gamay N, chardonnay B, sacy B et sauvignon B, cépages au développement végétatif précoce.

Le cépage gamay N y exprime ses charmes fruités, accompagné, pour les vins rouges, par le cépage pinot N qui apporte finesse des tanins et notes épicées. Le cépage sacy B offre sa fraîcheur, sa nervosité et ses fréquents arômes de fruits à chair blanche. Il participe avec les cépages chardonnay B et sauvignon B à l'originalité aromatique des vins blancs.

Le savoir-faire de la communauté humaine s'exprime dans la gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille précisément définies et des rendements modérés. Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel par l'assemblage des cépages.

Le vignoble a bénéficié de la présence d'établissements ecclésiastiques et de la volonté des Ducs du Bourbonnais, qui encouragent la viticulture dès le XI<sup>ème</sup> siècle. La présence du débouché fluvial sur l'Allier par le port de La Chaise, qui permettait d'expédier facilement les vins vers le Nord, sans droits de passage, a également été déterminante.

La réputation des vins de « Saint-Pourçain » culmine au XIV<sup>ème</sup> siècle. En 1360, à la suite d'une ordonnance royale établissant une taxe, les vins consommés à Paris sont classés en trois catégories : le « *vin françois* » est à l'échelon inférieur, suivi des « *vins de Bourgogne* » (des environs d'Auxerre), les « *vins de grand prix* » étant ceux de Beaune, « Saint-Pourçain » et les vins doux méditerranéens.

La communauté humaine s'est attachée à entretenir et maintenir cette réputation. Dès 1933, elle crée une foire aux vins reconnue et participe à divers concours. La concrétisation de son abnégation s'illustre par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 20 octobre 2009.

La présence de grandes voies de passage et de communication, et l'implantation d'une communauté d'origine auvergnate dans la capitale contribuent également à maintenir la notoriété des vins de « Saint-Pourçain », notamment sur Paris. Cette notoriété s'étend cependant largement au-delà de la France, puisque les vins sont aussi commercialisés hors de frontières du territoire national ou exportés dans de nombreux pays d'Europe et d'Asie.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 1<sup>er</sup> août 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2045 incluse, à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2015, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2025, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2035, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 25 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Les parcelles de vigne en place à la date du 9 juin 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges présentent une hauteur de palissage permettant de disposer d'une surface externe de couvert végétal au moins égale à 1,4 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin.

## **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-Pourçain » 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) - 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 au moins quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre qui suit la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- la couleur du vin de l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité du demandeur (nom et adresse) ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, 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, d'une déclaration des manquants (facture d'achats de pieds) et de la fiche CVI si celle-ci a été modifiée.

#### *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 d'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 quarante-huit 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 quinze 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 à l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

#### *5. Déclaration de renouvellement des tournières*

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion en même temps que la déclaration de revendication.

Elle comporte les références cadastrales des parcelles dont les tournières sont renouvelées et le motif de ce renouvellement.

### 6. Déclaration d'ébourgeonnage

Tout opérateur pratiquant un ébourgeonnage adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration dite « d'ébourgeonnage » au plus tard le 15 mars.

Cette déclaration comporte les références cadastrales, la surface et l'encépagement des parcelles concernées.

## 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, le type 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 retraiton(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.

## 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> - Parcelles ayant fait l'objet d'une identification parcellaire	Contrôles documentaires (fiche CVI tenue à jour) et contrôles sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Vinification	Contrôle de la capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Contrôles documentaires et contrôles sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (Tenue de registre) et contrôles sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôles 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 souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles visuels de la charge en été
Autres pratiques culturales	Contrôles visuels à la parcelle et documentaire (déclaration de remise en état des tournières)
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôles documentaires Contrôle par réfractométrie lors des vendanges
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Assemblages	Contrôles documentaires
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur site
Comptabilité matière, traçabilité...	Contrôles documentaires
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et visites sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, 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	Contrôles 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 « REUILLY »  
homologué par le décret n° 2011- 1080 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011**

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

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Reully », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1937, 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. - Couleurs et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Reully » 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 Cher : Chéry, Lazenay, Lury-sur-Arnon, Preully ;
- Département de l'Indre : Diou, Reully.

*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 31 mai et 1er juin 1990.

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 du Cher : Brinay, Cerbois, Foëcy, Limeux, Méreau, Quincy.

**V. - Encépagement**

- a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B ;
- b) - Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N ;
- c) - Les vins rosés sont issus des cépages pinot gris G et pinot noir N.

**VI. - Conduite du vignoble**

### *1°- Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5700 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,45 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,20 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées :

- 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 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, deux baguettes à 4 yeux francs maximum, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

- soit en taille cordon de Royat avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum.

La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20% des pieds existants par an.

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

- Le palissage est obligatoire.

- La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

#### 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 ;

- 900 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

#### 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 de plantation initiale 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.

### *2°- Autres pratiques culturales*

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

a) - Les corrections de pente respectent la séquence pédologique naturelle de la parcelle ;

b) - La maîtrise du couvert végétal des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes est réalisée mécaniquement.

### *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

La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs	170
Vins rouges et rosés	175

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

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	10,5 %
Vins rouges et rosés	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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	65
Vins rosés	63
Vins rouges	59

### 2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	75
Vins rosés	69
Vins rouges	69

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

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

- de 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.

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

### 1°- *Dispositions générales*

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

#### a) - Fermentation malolactique

Les lots de vin rouge, prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre

#### b) - Normes analytiques

Les lots, prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent 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 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

#### c) - 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 ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

#### d) - Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

#### e) - Capacité globale de la cuverie

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

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



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

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

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

##### 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 qu'à partir du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de récolte.
- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1<sup>er</sup> 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.

Le vignoble s'étend sur deux entités distantes de 7 kilomètres, l'une bordant les rives de l'Arnon et de la Théols, l'autre bordant la rive gauche du Cher en limite du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Quincy ».

La zone géographique couvre le territoire de 6 communes situées au sud-ouest de Bourges, à la limite des départements de l'Indre et du Cher.

Le vignoble est implanté sur des pentes, au relief peu marqué, et sur une bande étroite limitée aux abords des cours d'eau. Sur les coteaux, les sols bruns calcaires sont développés sur des marnes kimméridgiennes et, sur les terrasses issues d'alluvions anciennes, les sols sont constitués de sables et graviers.

Le climat est semi-continental à influence océanique et le mésoclimat induit par le réseau hydrographique se caractérise par de faibles variations de températures au cours de la période végétative de la vigne, favorisant ainsi un fonctionnement régulier de la plante.

Les précipitations annuelles sont d'environ 600 millimètres et les étés ensoleillés sont chauds et secs.

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

L'existence du vignoble est citée dès 683, sous le règne du roi DAGOBERT, mais le vignoble s'établit sous l'impulsion de l'Eglise, avec l'introduction du cépage sauvignon B au XIII<sup>ème</sup> siècle par les bénédictins de l'abbaye de Beauvoir. Les vins gagnent cependant leurs lettres de noblesse à partir du XIV<sup>ème</sup> siècle, à l'initiative du Duc de Berry, fils du roi de France, qui édite une charte relative à la commercialisation des vins de « Reuilly », fixant les dates de vendanges et le droit de percevoir des taxes sur les ventes.

Les vins sont tout naturellement d'abord commercialisés dans les villes proches, comme Bourges, la médiévale, et Vierzon. Cependant, la proximité des grands cours d'eau que sont le Cher et la Loire permet l'exportation vers les Flandres et l'Angleterre où seuls les vins de qualité sont achetés.

Le vignoble va connaître alors une certaine notoriété jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Napoléon III en 1864, se voit ainsi offrir une barrique de vin blanc par le maire de Reuilly qui est vigneron.

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble qui compte alors 400 hectares est ravagé par le phylloxera, et grâce à la ténacité et à la volonté de quelques vignerons, il est reconstitué en 1905. Cette ténacité et cette volonté sont récompensées par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Reuilly », le 9 septembre 1937, pour les vins blancs.

Les producteurs s'organisent et créent au début des années 1940 un syndicat de défense. Ils œuvrent alors pour le développement de l'identité de vins rouges et rosés qui seront reconnus en appellation d'origine contrôlée en 1961.

La superficie complantée en cépages blancs, en 2009, couvre plus de la moitié des 200 hectares du vignoble.

Les vins rosés sont élaborés à partir du cépage pinot gris G localement dénommé « *pinot beurot* », cépage traditionnel de la région, et à partir du cépage pinot noir N.

Les volumes de vins rouges, issus du cépage pinot noir N, se sont développés tardivement, notamment lors de l'expansion de ce cépage le long de la Loire. Ils représentent, en 2009, un tiers de la production.

Le vignoble est exploité par une vingtaine d'exploitation familiale dont certaines sont regroupées au sein d'une structure coopérative.

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

Les vins blancs sont secs, frais et fruités, avec des arômes rappelant fréquemment les agrumes et le bourgeon de cassis, et quelquefois des notes de miel. Ils allient finesse des arômes et structure souple et se caractérisent le plus souvent par une sensation de moelleux en attaque de bouche. Leur acidité naturelle permet de les apprécier dans leur jeunesse mais est, également, gage d'une aptitude au vieillissement.

Les vins rosés présentent une belle couleur pâle (œil de perdrix), et sont à la fois souples et délicats.

Les vins rouges sont souples et fruités, avec souvent des notes de petits fruits rouges et des tanins soyeux.

#### 3°- *Interactions causales*

La conjonction, du climat océanique dégradé, de la proximité d'un réseau hydrographique qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, de l'implantation du vignoble sur des pentes orientées au sud, au sud-est et à l'est, confère à cette zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour une maturité précoce des cépages sauvignon B, pinot gris G et pinot noir N.

Cette maturité précoce est confortée par l'amplitude thermique (alternance de nuits fraîches et de journées chaudes) et la présence de brouillards matinaux, liés au réseau hydrographique, et qui assure une hygrométrie compensant la faible alimentation en eau des sols à texture légère.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols peu profonds développés sur le Kimméridgien et qui sont situées principalement sur des pentes sud/sud-est et sur les rebords de plateaux. Ces situations favorisent un bon écoulement des eaux et de l'air froid. Elle classe également les parcelles situées sur les terrasses anciennes présentant des sols bruns bien drainés et qui se réchauffent rapidement au printemps.

Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse.

Cette gestion illustre le savoir-faire d'un groupe humain attaché à son paysage viticole, savoir-faire qui s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel. Le cépage sauvignon B trouve sur ce territoire des expressions originales fruitées ou épicées, le cépage pinot gris G exprime fraîcheur et finesse, tandis que l'expression tannique du cépage pinot noir N nécessite un minimum d'élevage.

La détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une récolte de raisins à un stade optimal de la maturité, souvent dès la mi-septembre.

Les vins bénéficient d'une bonne réputation depuis plusieurs siècles. En 1568, le géographe NICOLAY cite le vin de « Reuilly » comme « *le meilleur du pays de Berry* ».

En 1701, dans ses « *Coutumes du Berry* », le célèbre juriste Thomas de la THAUMASSIERE le place en tête de son énumération des vins régionaux.

En 2010, le vignoble est en développement et ses produits sont principalement commercialisés dans les points de vente spécialisés.

L'appellation d'origine contrôlée « Reuilly » reste un fleuron authentique de la région du Berry.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Encépagement*

A titre transitoire, les parcelles ou parties de parcelles plantées en cépage sauvignon gris G avant la date du 31 juillet 2009 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

### *2°- Modes de conduite*

A titre transitoire, les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

## **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 « Reuilly » 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, 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) - 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) - 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 chaque année.

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 premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation »)*

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 cinq semaines :

- 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 cinq 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 dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

#### *5. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, allant au-delà 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 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 accompagnée de son avis le cas échéant, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## 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, le type 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 (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants 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 transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons, (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants 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 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 (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire et contrôle 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 sur le terrain.
<b>A3</b> -Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Contrôle sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage approprié	Contrôle sur site

<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Contrôle sur le terrain Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (Vérification des dérogations) et contrôle sur le terrain.
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Contrôle sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
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>	
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	Contrôle documentaire et contrôle sur site

## II – Références concernant la structure de contrôle

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 « CHÂTEAUMEILLANT »  
homologué par le décret n° 2011-1081 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**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°- 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°- 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 et du 30 mai 2007.

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

**V – Encépagement**

*1°- 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"><li>- 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 ;</li><li>- 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 ;</li><li>- 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.</li></ul>
pinot noir N, pinot gris G	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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 ;</li><li>- 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 ;</li><li>- 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.</li></ul>

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<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<sup>o</sup>- 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 ACIDITE TOTALE (milliéquivalents par litre)
Vins rouges	150	2	91,8 (4,5 grammes par litre exprimés en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
Vins gris	200	3	122,5 (6 grammes par litre exprimés en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )

#### 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<sup>o</sup>- 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<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> siècle (582) par Grégoire de Tours. Le vignoble se développe réellement au Moyen-Âge, comme en témoignent des sources écrites du XIII<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> siècle, est réhabilité dès le début du XX<sup>ème</sup> 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 retiraison(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
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (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)	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.
<b>A3</b> - 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>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - 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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
<b>B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage</b>	
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
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
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
<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 – PRESENTATION 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](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  
« CÔTES DU FOREZ »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez », initialement reconnue par le décret du 23 février 2000, les vins répondant aux dispositions 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 « Côtes du Forez » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

*1<sup>o</sup>- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Loire: Arthun, Boën, Bussy-Albieu, Champdieu, Ecotay-l'Olme, Leigneux, Lezigneux, Marcilly-le-Châtel, Marcoux, Moingt-Montbrison, Pralong, Saint-Germain-Laval, Saint-Georges-Hauteville, Saint-Sixte, Saint-Thomas-la-Garde, Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Trelins.

*2<sup>o</sup>- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement de 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 3 et 4 novembre 1999.

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 la Loire : Ailleux, Amions, Bard, Boisset-Saint-Priest, Cezay, Chalain-d'Uzore, Chatelneuf, Chazelles-sur-Lavieu, Débats-Rivières-D'Orpra, Essertines-en-Chatelneuf, Lavieu, L'Hôpital-sous-Rochefort, Margerie-Chantagret, Montverdun, Nollieux, Pommiers, Précieux, Sail-sous-Couzan, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Etienne-le-Molard, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Julien-D'Oddes, Saint-Martin-la-Sauveté, Saint-Paul-d'Uzore, Saint-Romain-le-Puy, Sainte-Foy-Saint-Sulpice, Savigneux, Soleymieux, Souternon, Verrières-en-Forez.

**V. - Encépagement**

Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage gamay N.

## **VI. - Conduite du vignoble**

### *1°- Modes de conduite*

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances inter-rang et d'espacement entre les pieds.

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 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille

La taille est achevée le 15 mai.

Les vins proviennent des vignes taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (conduite en gobelet, cordon de Royat simple ou double), avec un maximum de 11 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;

- soit en taille longue 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.

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

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

#### 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 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*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent 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.

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

### *1°- Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

### *2°- Maturité du raisin*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	171	10,0 %
Vins rosés	161	10,0 %

## **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 66 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, le cépage admis pour l'appellation peut 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

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

b) - 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 :

PARAMETRE ANALYTIQUE	VINS ROUGES	VINS ROSÉS
TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (Glucose + Fructose) (grammes par litre)	2	3
TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	13,17	12,17

c) - 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 % ;
- 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 alcoométrique volumique total de 12,5 %.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins au volume de la récolte moyenne de l'exploitation sur les deux dernières campagnes.

e) - Bon état d'entretien global du chai et du matériel

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

*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 le conditionnement.

Les bulletins d'analyses 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 spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

*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) - Localisation géographique

La zone géographique s'étend sur la bordure orientale des Monts du Forez qui culminent à 1634 mètres d'altitude, près de la ville de Montbrison, à 60 kilomètres au sud de Roanne. Elle porte le vignoble le plus en amont de la vallée de la Loire. Ce vignoble occupe un relief rectiligne séparant les Monts du Forez, à l'ouest, de la plaine du Forez, à l'est, où coule la Loire.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 17 communes, dans la partie centrale du département de la Loire, et s'étire sur 45 kilomètres.

Le relief séparant les Monts du Forez et le bassin de la Loire correspond à une fracture formée à l'ère Tertiaire lors du soulèvement alpin. La plaine du Forez correspond à un fossé d'effondrement creusé au sein du Massif Central, de nature granitique ou métamorphique (schistes, gneiss). Cet effondrement s'est accompagné de volcanisme dans les zones de fractures. Une dizaine de volcans sont répertoriés au cœur de la zone géographique.

Les vignes sont implantées à des altitudes assez élevées, variant entre 400 mètres et 600 mètres, et dominent ainsi la plaine. Les sols sont développés sur des substrats principalement granitiques et métamorphiques (schistes et gneiss), parfois basaltiques (volcanisme tertiaire).

L'altération des roches du socle, représentées par des granites et des gneiss, génère une arène grossière sur laquelle se développent des sols sableux, légers. Localement, les veines basaltiques issues du volcanisme tertiaire sont à l'origine de sols plus argileux.

Le climat est océanique, avec des nuances continentales et montagnardes. Il s'exprime par des hivers froids accompagnés de jours de gel nombreux (81 en moyenne), mais aussi des étés chauds et des précipitations modérées (avec un léger maximum estival). L'élément déterminant du climat de la zone géographique est lié aux Monts du Forez, qui constituent, à l'ouest, une barrière efficace contre les perturbations humides venues de l'Atlantique et induisent un effet de foehn. Un îlot de sécheresse s'étire au pied du relief de part et d'autre de Montbrison.

Le vignoble, dominant la plaine, est à l'abri des gelées tardives de printemps et les brouillards matinaux s'y dissipent rapidement.

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

La tradition viticole a profondément marqué la vie rurale de la région forézienne depuis des temps très reculés. Le texte le plus ancien, une charte du cartulaire de l'Abbaye DE SAVIGNY, évoque l'existence, dès 980, du vignoble de l'Annet à Boën, commune située au cœur de la zone géographique. De même, le vignoble de Chozieux est connu depuis 1024 et celui de Chaptut depuis 1252.

Le vignoble a été développé par les ordres monastiques, notamment par ceux dépendant de Cluny, puis par les comtes DU FOREZ. A la renaissance, les vins du Forez connaissent une influence notable. Ainsi, en 1606, les vins de Boën sont cités avantageusement par Anne d'URFE dans sa « *Description du pays de Forez* » en ces termes : « *Boën est une petite ville dans un fons où il y a un bon vignoble surtout au lieu dit Courbine qui produit du fort bon vin, même sur l'arrière saison* ».

Le vignoble du Forez est resté d'extension locale, morcelé et modeste jusqu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Son développement correspond à l'expansion des débouchés régionaux consécutifs à l'urbanisation, notamment dans le bassin houiller stéphanois dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle.

L'histoire moderne des « Côtes du Forez » commence en 1932 lorsqu'est créée la « Fédération des vins des Côtes du Forez ». Dès sa création, celle-ci organise une foire-exposition, puis en 1935 et 1937, un marché aux vins. Malheureusement, cette association disparaît au cours de la seconde guerre mondiale. La superficie du vignoble est au plus bas après la guerre.

A partir des années 1950, sous l'impulsion de quelques producteurs, la production viticole connaît une nouvelle dynamique.

L'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure est reconnue en 1956. La construction d'une cave coopérative à Trelins crée un nouvel élan, en 1962, favorisant d'une part, une mise en commun des

outils de production et une meilleure maîtrise des vinifications, d'autre part, une organisation de la commercialisation. Par la suite, des producteurs construisent leurs propres caves et commercialisent leurs vins par vente directe.

Le décret du 23 février 2000, reconnaissant l'appellation d'origine contrôlée apporte une nouvelle consécration.

Au fil des générations, les producteurs sont toujours restés fidèles à un cépage unique, le cépage gamay N qui règne sans partage au sein de la zone géographique.

Avec une histoire qui reflète celle du vignoble, le Château de Goutelas, à Marcoux, est le cœur de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez ». Ce château du XVI<sup>ème</sup> siècle, transformé en ferme puis abandonné, a été reconstruit, à partir de 1961, par de nombreux bénévoles. Depuis, le bâtiment, où se retrouvent les producteurs et où se rythme la vie du vignoble, accueille réunions professionnelles et fêtes bachiques.

En 2010, une dizaine de caves particulières et une cave coopérative produisent annuellement environ 4300 hectolitres (80% de vins rouges, 20% de vins rosés), sur une surface plantée de 115 hectares.

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

Les vins rouges sont des vins tranquilles qui présentent une robe intense, avec des reflets rouge cerise. Le nez offre fréquemment des arômes de petits fruits rouges. En bouche, ils se caractérisent par une grande souplesse et des tanins soyeux.

Les cuvées issues des parcelles présentant des sols basaltiques se distinguent, à l'œil, par des nuances plus sombres, au nez, par des notes minérales et épicées et en bouche, par des tanins plus présents. Les vins sont alors plus structurés, avec des notes minérales, et offrent une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés sont des vins tranquilles qui présentent une couleur tendre, des arômes de petits fruits et une bouche souple et fine.

### *3°- Interaction causale*

Située au cœur d'un triangle constitué par les villes de Lyon, Clermont-Ferrand et Saint-Etienne, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Forez » présente un milieu naturel particulier au cœur duquel le vignoble est niché sur les premiers coteaux volcaniques du Massif Central. L'effet de foehn lié à la présence des Monts du Forez adoucit la rigueur du climat et limite les précipitations venues de l'Atlantique.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles situées sur les pentes des coteaux, bien exposées vers le sud et vers le sud-est, à une altitude comprise entre 400 mètres et 600 mètres, à l'abri des gelées printanières. Ces parcelles présentent des sols légers et sableux, bien drainés, à bon régime hydrique, se réchauffant vite au printemps.

Le cépage gamay N s'est imposé dans ces situations.

Ce cépage, relativement précoce, est bien adapté au climat de la zone géographique et aux sols issus de l'altération des granites, acides, filtrants et peu fertiles. Il s'exprime dans les vins par un fruité délicat tout en offrant des nuances aromatiques selon la nature du sol. Les nuances minérales, parfois épicées sont présentes dans les vins issus des arènes granitiques. Dans les vins issus des coulées basaltiques des secteurs volcaniques, les saveurs sont plus soutenues et plus minérales, comme si les volcans cherchaient alors à s'exprimer à nouveau, mais plus sagement, dans la minéralité. L'altitude, elle, permet d'apporter la finesse aux vins.

La vigueur du gamay N est faible, mais sa fertilité naturelle est assez élevée. Ici intervient tout le savoir-faire du producteur dans la maîtrise de la production, en limitant le nombre de grappes afin d'obtenir une récolte de qualité et en adoptant des règles de taille et de conduite de la vigne rigoureuses. Ce savoir-faire s'exprime également dans l'élaboration du produit, à la recherche du bon équilibre aromatique. Transmis

au fil des générations, il s'est perpétué pour élaborer un vin particulier qui est le fruit d'une adaptation des hommes à un cépage et à un milieu naturel.

Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

Ce produit original a été reconnu historiquement par les consommateurs. Comme Anne d'URFE, au XVII<sup>ème</sup> siècle, d'autres auteurs à l'image de JULLIEN évoquent les vins du Forez. Celui-ci, en 1816, reconnaît aux vins de Boën « *...une belle couleur, du corps, beaucoup de spiritueux et même un bouquet agréable. Ce sont des forts bons vins d'ordinaire de première qualité. La majeure partie est envoyée à Lyon, et le surplus à Saint Etienne.* ». A cette époque, la moitié du vin produit est consommée dans le bassin stéphanois, et l'autre moitié est destinée à une commercialisation hors des frontières nationales.

Le musée de la vigne et du vin, situé au cœur de la zone géographique, à Boën, retrace la vie des producteurs de la région du Forez au début du XX<sup>ème</sup> siècle et propose à ses visiteurs une initiation à l'œnologie. Des événements à l'image de la fête du livre de Saint Etienne constituent l'occasion de faire découvrir une cuvée parrainée par un écrivain. Les journées de la « Fourme de Montbrison » et des « Côtes du Forez » offrent la rencontre de deux produits bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée et d'attirer toujours plus de consommateurs.

## **XI. - Mesures transitoires**

Les parcelles de vigne plantées en place au 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation supérieure à 3000 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve :

- de respecter une charge maximale moyenne à la parcelle de 9000 kilogrammes par hectare,
- que le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée soit établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

## **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 « Côtes du Forez » 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, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au tiers 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 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.

## **CHAPITRE II**



## I. – Obligations déclaratives

### 1. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 30 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

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

### 2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 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 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 à la transaction et 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 une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute commercialisation. Cette déclaration est accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat.

Elle 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 retraisaisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

### 4. Déclaration de mise à la consommation

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, doit faire l'objet d'un enregistrement sur un registre de conditionnement. Ce registre est adressé à l'organisme de contrôle agréé trimestriellement dans les dix jours ouvrés qui suivent le dernier jour de chaque trimestre:

Ce registre indique 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.

### 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 dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

#### 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 un récapitulatif trimestriel.

#### 7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer, 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 au service 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 au service 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 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, une déclaration doit être adressée par l'opérateur 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

Tout opérateur vinificateur doit tenir 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 doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- 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
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	<b>Contrôle sur le terrain</b>
Charge maximale moyenne à la parcelle	<b>Contrôle sur le terrain</b>
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	<b>Contrôle sur le terrain</b>
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	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 de registre) Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volume récolté 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 examen organoleptique
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et examen 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 (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  
« COTEAUX DU LYONNAIS »**

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

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Lyonnais », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1984, 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 mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Lyonnais » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau» est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

**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 du Rhône : Bessenay, Bibost, Brindas, Chaponost, Charly, Chassagny, Chasselay, Chaussan, Chevinay, Civrieux d'Azergues, Courzieu, Dardilly, Dommartin, Eveux, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Givors, Grezieu-la-Varenne, Grigny, Irigny, Lentilly, Limonest, Lissieu, Marcilly-d'Azergues, Marcy-l'Etoile, Messimy, Millery, Montagny, Mornant, Orliénas, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pollionnay, Sain-Bel, Saint-Andéol-le-Château, Sainte-Consoce, Saint-Didier-au-Mont-d'Or, Saint-Forgeux, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Julien-sur-Bibost, Saint-Laurent-d'Agny, Saint-Pierre-la-Palud, Saint-Romain-en-Gier, Savigny, Sourcieux-les-Mines, Taluyers, Thurins, La Tour-de-Salvagny, Vaugneray, Vernaison, Vourles.

*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 15 septembre 1983 et des 2 et 3 juin 1988.

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 l'Ain : Ars-sur-Formans, Civrieux, Massieux, Mionnay, Misérieux, Parcieux, Rancé, Reyrieux, Saint-André-de-Corcy, Saint-Jean-de-Thurigneux, Sainte-Euphémie, Toussieux, Tramoyes ;
- Département de l'Isère : Chasse-sur-Rhône, Chuzelles, Luzinay, Pont-Evêque, Septème, Serpaize, Seyssuel, Villette-de-Vienne ;
- Département de la Loire : Châteauneuf, Dargoire, Genilac, Pavezin, Rive-de-Gier, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Saint-Romain-en-Jarez, Sainte-Croix-en-Jarez, Tartaras ;
- Département du Rhône : Affoux, Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Ampuis, Ancy, Anse, L'Arbresle, Aveize, Bagnols, Belmont-d'Azergues, Le Bois d'Oingt, Le Breuil, Brignais, Brullioles, Brussieu, Bully, Cailloux-sur-Fontaines, Caluire-et-Cuire, Chambost-Longessaigne, Chamelet, Champagne-au-Mont-d'Or, La Chapelle-sur-Coise, Chaponnay, Charbonnières-les-Bains, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chessy, Coise, Collonges-au-Mont-d'Or, Communay, Condrieu, Corbas, Couzon-au-Mont-d'Or, Craponne, Curis-au-Mont-d'Or, Dareizé, Dième, Duerne, Echalas, Ecully, Feyzin, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Francheville, Frontenas, Genay, Grézieu-le-Marché, Les Haies, Haute-Rivoire, Jarnioux, Joux, Lachassagne, Larajasse, Légny, Les Chères, Les Halles, Létra, Liergues, Loire-sur-Rhône, Longes, Longessaigne, Lozanne, Lucenay, Lyon, Marcy, Marennes, Meys, Mions, Moiré, Montanay, Montromant, Montrottier, Morancé, La Mulatière, Neuville-sur-Saône, Nuelles, Oingt, Les Olmes, Oullins, Pierre-Bénite, Pomeys, Pommiers, Pontcharra-sur-Turdine, Pouilly-le-Monial, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Riverie, Rochetaillée-sur-Saône, Rontalon, Saint-André-la-Côte, Saint-Appolinaire, Saint-Clément-les-Places, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-au-Mont-d'Or, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Fons, Saint-Genis-l'Argentière, Saint-Genis-Laval, Saint-Genis-les-Ollières, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-de-Touslas, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Laurent-de-Chamousset, Saint-Laurent-de-Vaux, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Marcel-l'Eclairé, Saint-Martin-en-Haut, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Pierre-de-Chandieu, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Romain-en-Gal, Saint-Sorlin, Saint-Symphorien-d'Ozon, Saint-Symphorien-sur-Coise, Saint-Vérand, Sainte-Catherine, Sainte-Colombe, Sainte-Foy-l'Argentière, Sainte-Foy-lès-Lyon, Sainte-Paule, Sarcey, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Les Sauvages, Sérézindu-Rhône, Simandres, Solaize, Soucieu-en-Jarrest, Souzy, Tarare, Tassin-la-Demi-Lune, Ternand, Ternay, Theizé, Toussieu, Trèves, Tupin-et-Semons, Valsonne, Ville-sur-Jarnioux, Villechenève, Yzeron.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

- a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
  - cépages principaux : aligoté B, chardonnay B ;
  - cépage accessoire : pinot blanc B.
  
- b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
  - cépage principal : gamay N ;
  - cépages accessoires : gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N.

### 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 :

Le cépage pinot blanc B est autorisé uniquement en mélange de plants dans les vignes, et sa proportion totale est limitée à 30 % au sein de chaque parcelle.

b) - Vins rouges et rosés :

La proportion des cépages accessoires gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % 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 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre. 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 5000 pieds à l'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 vignes sont taillées selon les règles suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	

Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille en cordon, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, avec 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;</li> <li>- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ;</li> <li>- soit en taille dite «taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte un long bois à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum ;</li> <li>- soit en taille Guyot Poussard, avec 2 coursons à 2 yeux francs maximum et un long bois à 6 yeux francs maximum.</li> </ul>
Vins rouges et rosés	<p>Avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (conduite en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec de 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;</li> <li>- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ;</li> <li>- soit avec 2 longs bois à 3 yeux francs maximum ;</li> <li>- soit en taille Guyot Poussard, avec 2 coursons à 2 yeux francs maximum et un long bois à 6 yeux francs maximum.</li> </ul> <p>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.</p>
<b>DISPOSITION PARTICULIERE</b>	
<p>Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied 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 doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle



La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés.

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.

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent 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.

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

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	161	10,5%
Vins rouges	171	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 60 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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rouges et vins rosés	69

## 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 en place 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

- Dans le cas où des vins sont produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.
- La proportion des cépages gamay de Bouze N. et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.

#### b) - Fermentation malolactique

Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », 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	Vins blancs ou vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau	Vins rouges ou vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «	Vins rosés ou vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau »

	» ou « primeur »	nouveau » ou « primeur »	ou « primeur »
TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	3	2	3

- Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur maximale en acidité volatile de 10,2 milliéquivalents 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 %.
- 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 alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins au volume de la récolte moyenne de l'exploitation sur les deux dernières campagnes.

f) - Bon état d'entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » sont exclusivement issus de raisins récoltés la même année.

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 le 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*

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

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<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38<sup>ème</sup> jour précédant le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois de novembre 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 de l'appellation d'origine « Coteaux du Lyonnais » s'étend sur la bordure orientale du Massif Central, près de la ville de Lyon. Elle est délimitée par :

- Les vallées de la Turdine et de l'Azergues et le vignoble du « Beaujolais », au nord ;
- Le Rhône et son affluent la Saône, à l'est ;
- Les Monts du Lyonnais (934 mètres), à l'ouest ;
- La vallée du Gier et le vignoble des « Côtes du Rhône », au sud ;

Elle s'inscrit ainsi sur le territoire de 49 communes du département du Rhône.

Le paysage se caractérise par un ensemble de collines recouvertes de cultures variées, vergers, prairies, bosquets où les meilleures situations sont plantées en vigne, entre 200 mètres d'altitude depuis le talus dominant le Fleuve et 550 mètres d'altitude sur les premières pentes des Monts du Lyonnais.

Les substrats de la zone géographique forment 3 grands ensembles géologiques :

- les formations primaires du Massif Central dominant avec des roches éruptives (granites) et métamorphiques (gneiss, schistes), le plus souvent acides, donnant par altération des « arènes sableuses ou sablo-argileuses » ;
- en limite nord-est, le petit massif du Mont d'Or est constitué de formations sédimentaires secondaires (calcaires et marnes) ;
- au sud-est, en bordure du Rhône, une banquette au substrat granitique est recouverte de dépôts morainiques déposés par les glaciers alpins quaternaires ; il s'agit de cailloutis parfois grossiers plus ou moins argileux.

Hérités de ces substrats, les sols sont légers et argilo-sableux. Ils sont généralement d'une fertilité médiocre mais favorables à une production modérée de raisins de bonne qualité. Le Mont d'Or se caractérise par des sols calcaires, parfois riches en argile, moins filtrants, le drainage étant assuré grâce à la pente. Sur les moraines, les sols sont maigres, souvent lessivés et obligent la vigne à aller puiser en profondeur eau et éléments nutritifs.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré. Il est caractérisé par une pluviométrie modérée (835 millimètres par an) bien répartie au cours de l'année et une température moyenne annuelle proche de 11°C. Les Monts de l'ouest arrêtent une partie des pluies océaniques et adoucissent le climat général. La région lyonnaise se situe à un carrefour climatique où se font sentir au gré des saisons ou des années :

- une influence méridionale : celle-ci remonte le couloir rhodanien jusqu'au nord de Lyon en apportant de fortes chaleurs estivales et parfois d'importantes précipitations automnales. Les températures moyennes de l'été dépassent 20°C à Lyon.

- un caractère de continentalité, plus marqué dans les vallées encaissées (comme la Brévenne) où l'on enregistre les plus grands écarts de températures.

La diversité des situations (altitude, exposition) crée une multitude de mésoclimats pouvant induire des écarts de maturité de 2 semaines environ.

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

La vigne et sa culture, en gagnant progressivement le Nord de la France par la vallée du Rhône, se sont logiquement implantées depuis le début de notre ère dans les « Coteaux du Lyonnais ». Des fouilles archéologiques ont mis au jour, à Saint-Laurent-d'Agny, au cœur du vignoble, un important domaine gallo-romain. La « villa » comprend un vignoble et des installations de vinification où une quantité notable de pépins de raisins a été identifiée.

Au Moyen-âge, sous l'impulsion du christianisme, les Bénédictins de Savigny plantent les premiers pieds de vigne au nord du vignoble, tandis que les Célestins de Millery les développent au sud.

Le vignoble atteint son apogée au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle avec 12000 hectares avant de subir l'attaque du phylloxera et des nouvelles maladies (mildiou, oïdium). Le développement urbain de la métropole lyonnaise au XX<sup>ème</sup> siècle absorbe totalement des localités réputées pour leur production viticole (Sainte-Foy-les-Lyon, Les Barolles, etc.).

La reconstitution post-phylloxérique se réalise pour les vins de qualité essentiellement à partir du cépage gamay N, qui, vinifié en rouge, représente l'essentiel des volumes produits.

En 1952, les producteurs du Lyonnais, soucieux de préserver leur réputation, se regroupent au sein de la « Fédération des Vins des Coteaux du Lyonnais », et obtiennent cette même année la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Poursuivant leurs efforts dans la recherche d'une qualité optimale par la maîtrise des rendements (adaptation des tailles courtes de la vigne, notamment) ils obtiennent, en 1984, la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour un vignoble à la production modeste mais qui s'inscrit dans la diversité des productions agricoles de la ceinture lyonnaise dont elle affirme l'identité.

Les vins rouges représentent la production la plus importante, avec, en 2009, 76 % des 14000 hectolitres produits. Les vins rosés représentent 14% de la production, alors que la production de vins blancs est plus confidentielle, avec 10% des volumes produits.

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

Les vins rouges sont des vins tranquilles secs à la couleur vive, parfumés, fruités, à structure tannique modérée, aptes à être appréciés en « primeur » pour les cuvées les plus précoces. Toutefois, la majorité des vins affirment leur qualité l'année suivante et s'autorisent 1 année à 3 années de vieillissement en bouteille.

Les vins blancs sont des vins tranquilles secs. Ils allient le fruit, la fraîcheur et la rondeur.

Les vins rosés, secs, sont frais et fruités.

### 3° – Interaction causale

La vigne qui s'étendait sur 12000 hectares au XIX<sup>ème</sup> siècle, ne subsiste plus, en 2010, que sur deux îlots bien identifiés.

L'un se situe aux confins du vignoble du « Beaujolais », l'autre au sud-ouest de Lyon.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins bénéficie d'ensembles géologiques différents. Hérités de ces substrats, les sols sont légers et argilo-sableux à l'exception des Monts d'Or où ils sont argilo-calcaires. Situées entre 200 mètres d'altitude et 550 mètres d'altitude, les vignes bénéficient de conditions optimales.

Le climat océanique tempéré, bénéficiant de pluies modérées, notamment grâce aux Monts de l'ouest, participe à privilégier le bon développement des vignes de qualité.

Les hommes ont appris à tirer parti des opportunités offertes par la nature.

Le cépage gamay N s'est imposé, au fil des générations. Ce cépage, relativement précoce, est en parfaite adéquation avec le milieu naturel de la zone géographique. Bien que sensible aux gelées printanières, il est capable de donner une petite production sur ses contre-bourgeons. Cette fertilité naturelle lui vaut d'être conduit souvent en taille courte.

Particulièrement bien adapté au climat de la zone géographique et aux sols acides, filtrants et peu fertiles, il présente de bons niveaux de maturité et s'exprime dans les vins par un fruité délicat tout en offrant des nuances aromatiques selon la nature du sol.

Les parcelles implantées sur moraines, aux sols lessivés, caillouteux et chauds, permettent, par une maturité poussée, l'élaboration de cuvées concentrées, quelquefois très riches en alcool.

Les cépages chardonnay B et aligoté B, de précocité voisine du cépage gamay N et d'adaptation facile, s'expriment de façon originale dans les différentes situations des « Coteaux du Lyonnais » et notamment sur les pentes argilo-calcaires des Monts d'Or.

Les vins des « Coteaux du Lyonnais » jouissent d'une ancienne réputation. De 1502 à 1530, l'usage s'étend à Lyon, à l'occasion de fêtes populaires, de dresser des échafauds, « *des fontaines de vins* », sur les ponts (Pont du Change) ou sur les places (Place Bellecour) et de donner à boire et à manger à tout venant. Ces libations sont offertes par le consulat ou « Conseil des Echevins ». Le vin est servi en pot. Le « *pot de ville* » ou « *pot de Lyon* » est d'un litre. Il reste en usage jusque vers 1850, date à laquelle sa contenance est peu à peu réduite et passe de 1 litre à 65 centilitres puis 50 centilitres.

En 2010, le « *pot lyonnais* » contient 46 centilitres. Un volume non négligeable de la production des « Coteaux du Lyonnais » est ainsi servi dans les « *bouchons* » (restaurants lyonnais typiques) de la capitale des Gaules.

JULLIEN dans la première édition de son ouvrage de référence « *Topographie de tous les vignobles connus* » paru en 1816, décrit avec éloges les vins de plusieurs communes des « Coteaux du Lyonnais ».

### **XI. - Mesures transitoires**

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et 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.

## **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 « Coteaux du Lyonnais » 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 susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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 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.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

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

L'opérateur déclare, avant le 30 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

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

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la mention « primeur » ou « nouveau » le cas échéant ;
- 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 de renonciation à commercialiser avec la mention « primeur » ou « nouveau »*

Tout opérateur souhaitant commercialiser sans la mention « primeur » ou « nouveau » un volume revendiqué avec ladite mention devra en faire 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 commercialisation.

### *4. Déclaration préalable à la transaction et 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 une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés. Cette déclaration est accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat.

Elle 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 retraisaisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle agréé par écrit.

### *5. Déclaration de mise à la consommation*

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 doit faire l'objet d'un enregistrement sur un registre de conditionnement.

Ce registre est adressé à l'organisme de contrôle agréé trimestriellement dans les dix jours ouvrés qui suivent le dernier jour de chaque trimestre:

Ce registre indique 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.

### *6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

### *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 doit le déclarer 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 au service



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 au service 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, une déclaration doit être adressée par l'opérateur 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

Tout opérateur vinificateur doit tenir 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 doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- l'identification du lot initial (volume et titre alcoométrique potentiel) ;
- 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

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	<b>Contrôle sur le terrain</b>
Charge maximale moyenne à la parcelle	<b>Contrôle sur le terrain</b>
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	<b>Contrôle sur le terrain</b>
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	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 de registre) Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête des dits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, Volume récolté 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 examen organoleptique
Vins mis en marché à destination du consommateur avant ou après conditionnement	Examen analytique et examen 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 (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 « VIN DE CORSE » ou « CORSE »  
homologué par le décret n° 2011-1084 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse », initialement reconnue par le décret du 22 décembre 1972, 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 suivi de la dénomination géographique « Calvi » 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 suivi de la dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Figari » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Porto-Vecchio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

5°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique « Sartène » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse », suivie ou non d'une dénomination géographique, 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	COMMUNES
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	- <u>Département de Corse-du-Sud</u> : Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato,

	<p>Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Giuncheto, Granace, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Loreto-di-Tallano, Mela, Monacia-d’Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Peri, Piana, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Saint-André-d’Orcino, San-Gavino-di-Carbini, Santa-Lucia-di-Tallano, Sari-d’Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Sollacaro, Sotta, Tavaco, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico, Viggianello, Villanova et Zonza ;</p> <p>- <u>Département de Haute-Corse</u> : Aghione, Aiti, Aléria, Algajola, Altiani, Antisanti, Aregno, Avapessa, Barrettali, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Campi, Canale-di-Verde, Canari, Canavaggia, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Castello-di-Rostino, Castifao, Castirla, Cateri, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Costa, Erabajolo, Ersa, Feliceto, Focicchia, Furiani, Galéria, Gavignano, Ghisonaccia, Ghisoni, Giuncaggio, L’Ile-Rousse, Lama, Lavatoggio, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Manso, Meria, Moltifao, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morosaglia, Morsiglia, Muro, Nessa, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Olmo, Omessa, Palasca, Pancheraccia, Penta-di-Casinca, Piedicorte-di-Gaggio, Piedigriggio, Pietracorbara, Pietra-di-Verde, Pietralba, Pietraserena, Pietroso, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-Mezzana, Prato-di-Giovellina, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Rogliano, Saliceto, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Sant’Andréa-di-Cotone, Sant’Antonino, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Soveria, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Tralonca, Urtaca, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vezzani, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Zalana et Zilia.</p>
<p>Dénomination géographique « Calvi »</p>	<p>Algajola, Aregno, Avapessa, Belgodère, Calenzana, Calvi, Cateri, Corbara, Costa, Feliceto, Galéria, L’Ile-Rousse, Lama, Lavatoggio, Lumio, Manso, Moncale, Montegrosso, Monticello, Muro, Nessa, Novella, Occhiatana, Palasca, Pietralba, Pigna, Sant’Antonino, Santa-Reparata-di-Balagna, Speloncato, Urtaca, Ville-di-Paraso et Zilia (Département de Haute-Corse).</p>
<p>Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »</p>	<p>Barrettali, Brando, Cagnano, Canari, Centuri, Ersa, Luri, Meria, Morsiglia, Nonza, Ogliastro, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Pietracorbara, Pino, Rogliano, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota, Sisco, Tomino et Ville-di-Pietrabugno (Département de Haute-Corse).</p>

Dénomination géographique « Figari »	Figari, Monacia-d'Aullène et Pianottoli-Caldarellu (Département de Corse-du-Sud).
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	Bonifacio, Conca, Lecci, Porto-Vecchio, San-Gavino-di-Carbini, Sari-Solenzara, Sotta et Zonza (Département de Corse-du-Sud).
Dénomination géographique « Sartène »	Arbellara, Belvédère-Campomoro, Bilia, Fozzano, Granace, Grossa, Giuncheto, Loreto-di-Tallano, Mela, Olmeto, Olmiccia, Propriano, Santa-Lucia-di-Tallano, Sartène, Sollacaro et Viggianello (Département de Corse-du-Sud).

2°- Aire parcellaire délimitée

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	DISPOSITIONS RELATIVES A L'AIRES PARCELLAIRE DELIMITEE
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	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 15 septembre 1983, 20 septembre 1984, 7 novembre 1984, 8 novembre 1984 et 14 février 1985.
Dénomination géographique « Calvi »	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 2 juin 1983.
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	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 14 février 1985.
Dénomination géographique « Figari »	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 14 février 1985.
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »	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 7 novembre 1984.
Dénomination géographique « Sartène »	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.

### 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 « Vin de Corse » ou « Corse » sans dénomination géographique, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de Corse-du-Sud : Altagène, Argiusta-Moriccio, Aullène, Azilone-Ampaza, Azzana, Balogna, Bastelica, Bocognano, Campo, Carbini, Cardo-Torgia, Cargiaca, Ciamannacce, Corrano, Cozzano, Cristinacce, Evisa, Foce, Forciolo, Frasseto, Guagno, Guargualé, Guitera-les-Bains, Letia, Levie, Lopigna, Marignana, Moca-Croce, Murzo, Olivese, Orto, Osani, Ota, Palneca, Partinello, Pastricciola, Petreto-Bicchisano, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rosazia, Salice, Sampolo, Santa-Maria-Figaniella, Santa-Maria-Siché, Serra-di-Scopamène, Serriera, Soccia, Sorbollano, Tasso, Tavera, Tolla, Ucciani, Urbalacone, Zérubia, Zévaco, Zicavo, Zigliara, Zoza ;

- Département de Haute-Corse : Alando, Albertacce, Alzi, Ampriani, Asco, Bastia, Bigorno, Bisinchi, Bustanico, Calacuccia, Cambia, Campana, Campile, Campitello, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casabianca, Casalta, Casamaccioli, Casanova, Castellare-di-Mercurio, Castiglione, Castineta, Chisa, Corscia, Corte, Croce, Crocicchia, Erone, Favalello, Felce, Ficaja, Giocatojo, Isolaccio-di-Fiumorbo, Lano, Lento, Loreto-di-Casinca, Lozzi, Matra, Mausolé, Mazzola, Moïta, Monaccia-d'Orezza, Muracciole, Murato, Nocario, Noceta, Novale, Olmi-Cappella, Ortale, Ortiporio, Parata, Penta-Aquatella, Perelli, Pero-Casevecchie, Pianello, Piano, Piazzali, Piazzole, Pie-d'Orezza, Piedicroce, Piedipartino, Pietricaggio, Piève, Piobetta, Pioggiola, Poggio-di-Venaco, Poggio-Marinaccio, Polveroso, Popolasca, Porri, La Porta, Pruno, Quercitello, Rapaggio, Rapale, Riventosa, Rospigliani, Rusio, Rutali, San-Damiano, San-Gavino-d' Ampugnani, San-Gavino-di-Fiumorbo, San-Gavino-di-Tenda, San-Giovanni-di-Moriani, San-Lorenzo, Sant' Andréa-di-Bozio, Santa-Lucia-di-Mercurio, Santa-Reparata-di-Moriani, Santo-Pietro-di-Venaco, Scata, Scolca, Sermano, Silvareccio, Sorio, Stazzona, Tarrano, Vallecalle, Valle-d' Alesani, Valle-d' Orezza, Valle-di-Rostino, Vallica, Velone-Orneto, Venaco, Verdèse, Vivario, Volpajola, Zuani.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non des dénominations géographiques « Calvi », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs	- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; - cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovèse B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; - cépages accessoires : aléatico N, barbaroux Rs (barbarossa), carcajolo N, carignan N, cinsaut N, morrastel N (minustello), mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	

Vins blancs	- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ; - cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, génovese B, ugni blanc B (rossola).
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : grenache N, nielluccio N, sciaccarello N ; - cépages accessoires : aléatico N, barbaroux Rs (barbarossa), carcajolo N, carignan N, cinsaut N, mourvèdre N, syrah N, vermentino B (malvoisie de Corse).

## 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.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non des dénominations géographiques « Calvi », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs	- La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage ugni blanc B (rossola) est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rouges et rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N, carcajolo N et murrastel N (minustello) est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs	- La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages codivarta B et ugni blanc B (rossola) est



	inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rouges et rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages nielluccio N et sciaccarello N est supérieure ou égale à un tiers de l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage vermentino B (malvoisie de Corse) est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages aléatico N et carcajolo N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,80 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées :

- soit en taille courte à coursons (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 2 yeux francs ;
- soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le(s) long(s) bois.

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

- La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
- Pour les vignes palissées, 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.

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

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	9000
Dénominations géographiques « Calvi », « Porto-Vecchio », « Sartène »	8500

Dénomination géographique « Figari »	8000
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »	7500

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	7000
Vins rouges	6000
Dénominations géographiques « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs et rosés	6500
Vins rouges	6000
Dénominations géographiques « Calvi » et « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs, rosés et rouges	6000

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°- *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*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »		
Vins rosés	178	11 %
Vins blancs		
Cépage codivarta B	161	11 %
Autres cépages	178	
Vins rouges		
Cépages barbaroux Rs (barbarossa) et cinsaut N	153	11,5 %
Autres cépages	198	
Dénomination géographique « Calvi »		
Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges	198	11,5 %
Dénomination géographique « Coteaux du Cap Corse »		
Vins rosés	178	11 %
Vins rouges	198	11,5 %
Vins blancs		
Cépage codivarta B	161	11 %
Autres cépages	178	
Dénomination géographique « Figari »		
Vins blancs et rosés	178	11 %
Vins rouges	198	11,5 %
Dénomination géographique « Porto-Vecchio »		
Vins blancs et rosés	178	11 %

Vins rouges		
Cépages barbaroux Rs (barbarossa) et cinsaut N	153	11,5 %
Autres cépages	198	
Dénomination géographique « Sartène »		
Vins blancs et rosés	178	11 %
Vins rouges		
Cépages barbaroux Rs (barbarossa) et cinsaut N	171	11,5 %
Autres cépages	198	

### 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	55
Vins rouges	45
Dénominations géographiques « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène »	
Vins blancs et rosés	50
Vins rouges	45
Dénominations géographiques « Calvi » et « Coteaux du Cap Corse »	
Vins blancs, rosés et rouges	45

#### 2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
---	---

AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	55
Dénominations géographiques « Calvi », « Coteaux du Cap Corse », « Figari », « Porto-Vecchio », « Sartène ».	50

### 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 en place 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 lors 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.

#### b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

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 présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) conforme aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS ET TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.	4
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.	5

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

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit

L'emploi des pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de la cuverie

- Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume total vinifié.
- Pour la dénomination géographique « Calvi », tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente à 1,5 fois le volume total vinifié.

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

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

2°- *Dispositions par type de produit*

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	DISPOSITIONS
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénominations géographiques « Coteaux du Cap Corse » et « Porto-Vecchio »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Calvi »	Les vins blancs, rouges et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique « Figari »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Sartène »	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES,	DATES
--	-------

COULEUR DES VINS	
AOC « Vin de Corse » ou « Corse »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1 <sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Calvi »	
Vins blanc, rosés et rouges	A partir du 1 <sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénominations géographiques « Coteaux du Cap Corse » et « Porto-Vecchio »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1 <sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Figari »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1 <sup>er</sup> avril de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage
Dénomination géographique « Sartène »	
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A partir du 1 <sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte, après la période d'élevage

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

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée en Corse est ainsi essentiellement un vignoble littoral, le pourtour de l'île étant presque partout planté en vigne. Cette organisation maritime de la production confère une forte unité à la viticulture corse.

A l'exception de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » qui en est distincte, l'ensemble des zones géographiques des autres appellations d'origine contrôlées de l'île s'inscrit au sein de cette zone géographique constituée de 110 communes des départements de Haute-Corse et de Corse-du-Sud.

Le substratum géologique est essentiellement granitique et schisteux. La Corse est en effet un massif

montagneux, ancien dans la majeure partie de l'île, à l'ouest et au sud, comme à Calvi, Figari, Porto-Vecchio et Sartène, avec des formations cristallines, alpin, au nord-est, marqué par des formations schisteuses, comme au Cap Corse. La côte orientale, quant à elle, repose sur des formations sédimentaires du Quaternaire. Les formations calcaires dominent autour de Patrimonio.

La diversité des reliefs et la présence de la mer créent ainsi de nombreux mésoclimats.

Sur ce substratum géologique, se sont développés 4 grands types de sols :

- des sols sur granit arénisé ;
- des sols développés sur schistes calcaires ou schistes lustrés (plus acides) ;
- des sols argilo-calcaires ;
- des sols développés sur alluvions.

Les situations offrant des sols disposant d'une bonne réserve hydrique sont privilégiées, compte tenu du contexte climatique sec, afin de permettre un développement végétatif optimal de la vigne.

La grande majorité de la production bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » (95% de la production) est issue du vignoble qui s'étend de Bastia jusqu'à Solenzara en passant par une petite partie de l'arrondissement de Corte, sur toute la façade maritime orientale, qui représente ainsi le plus vaste secteur viticole de l'île.

Le climat s'intègre dans la marge littorale du climat méditerranéen, avec des sommes de températures d'une grande douceur (isothermes de 14°C à 17°C) et une durée d'insolation élevée, supérieure à 2500 heures.

Les précipitations sont marquées par une hétérogénéité de répartition annuelle, avec des épisodes pluvieux importants à l'automne et, dans une moindre mesure, au printemps. Les moyennes pluviométriques annuelles sont comprises entre 600 millimètres et 700 millimètres.

Les vents ont une importance déterminante dans les nuances régionales du climat corse. Les vents « locaux » correspondant aux brises de mer et de terre ou aux brises de montagnes et de vallées (vents thermiques à effet venturi plus ou moins prononcé) vont donner leur identité à certains des secteurs viticoles de l'île.

Les vents « régionaux » ne sont pas moins importants dans la caractérisation du climat corse et son incidence sur le développement viticole: la *Tramontana*, grand vent du nord, le *Maestrale*, vent du nord-ouest, le *Libecciu*, vent du sud-ouest, le Sirocco, de direction sud-est, et le *Grégale*, grand vent pluvieux de la façade orientale, d'orientation nord-est.

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

L'histoire de la vigne est liée à celle de la Méditerranée. La Corse, pour des raisons géographiques et agronomiques, y est intimement associée. Les débuts de la viticulture corse sont attribués aux Grecs, la Corse entrant dans la civilisation du vin dès le VI<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ. Ainsi, en l'an 600 avant Jésus-Christ, les Phocéens construisent, sur la rive orientale de la Corse, le comptoir d'Alalia. L'implantation d'Alalia, comme dans les autres comptoirs en Gaule, comprend l'arrivée de la vigne comme culture au même titre que l'olivier.

Pendant toute la période de la *Pax Romana*, la viticulture bénéficie du savoir agronomique des Romains, pour les modes de conduite de la vigne et les techniques d'élaboration du vin. La consommation grandissante du vin touche toutes les classes, des esclaves aux classes nobles, des valets de ferme aux domestiques.

Après la chute de l'Empire Romain, des invasions successives touchent la Corse jusqu'au XI<sup>ème</sup> siècle. La Corse est administrée par Pise jusqu'en 1285 et l'Eglise romane donne un nouvel élan à la viticulture en développant à nouveau le commerce du vin. La période génoise qui suit un siècle plus tard ne fait que renforcer les échanges avec l'Italie.

La deuxième moitié du XX<sup>ème</sup> siècle est marquée par l'arrivée de quelques 17000 rapatriés d'Afrique du Nord. Celle-ci, conjuguée à des moyens financiers et à une législation favorable, va insuffler une



impulsion réelle à « la nouvelle viticulture ». Les producteurs arrivent avec des techniques viticoles et œnologiques de masse, ils créent des vignobles mécanisés pour produire ce dont ils ont l'expérience : un vin médecin pour le continent. L'exploitation de la plantation commence en 1960, s'accélère de 1964 à 1969 et atteint son sommet en 1976. Il s'ensuit dans les années 1980, une série d'arrachage sans précédent.

Parallèlement, dès 1942, des démarches de demandes de reconnaissance en appellation d'origine voient le jour, longtemps sans suite favorable, jusqu'à ce que le statut viticole ne soit appliqué en Corse. Ce sera le cas en 1967, conduisant alors aux reconnaissances de l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » et de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Sartène », en 1968.

Soucieuse d'orienter la production vers l'expression d'une identité et d'une qualité forte la communauté des producteurs a, à partir de 1971, sollicité la reconnaissance d'une appellation d'origine « Corse », tout en défendant la possibilité d'identifier des dénominations de régions viticoles caractérisées par une originalité des vins particulière. La reconnaissance en appellation d'origine contrôlée intervient en 1976, avec possibilité d'y adjoindre les dénominations géographiques suivantes : « Calvi », « Coteaux du Cap-Corse », « Figari », « Porto-Vecchio » et « Sartène ».

Ainsi, la communauté des producteurs a su reconstruire de nouvelles bases, reconquérir le territoire viticole qualitatif et investir dans l'amélioration de la qualité de production par le biais de la sélection des cépages locaux, de l'expérimentation viticole et œnologique, de la restructuration du vignoble, donnant ainsi des bases saines pour aborder l'avenir.

Le vignoble de l'appellation « Vin de Corse » ou « Corse » couvre en 2008, 2760 hectares pour une production de 110000 hectolitres élaborés par 59 caves particulières et 6 caves coopératives.

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

Les vins rouges représentent environ 30% de la production. Ils sont issus principalement des cépages nielluccio N et sciaccarello N, associés aux cépages grenache N et syrah N. Ces vins présentent généralement une robe assez soutenue. Les arômes allient des notes fruitées, des nuances de réglisse et de cuir, et leur palais se montre soyeux et long.

Les vins rosés, en développement et qui représentent environ 60% de la production, présentent une palette d'arômes en fonction des zones géographiques et de l'encépagement mis en œuvre. L'expression conjuguée du territoire et du savoir-faire des producteurs offre des vins à la robe pâle et aux arômes intenses généralement fruités ou floraux.

Les vins blancs sont issus à 75% au moins du cépage vermentino B qui leur confère généralement des notes florales dominantes. Le vermentino B est, sans conteste, le cépage de qualité permettant d'obtenir des vins blancs de haute expression sous le climat méditerranéen.

## *3° – Interactions causales*

La Corse est une montagne plongée au cœur de la méditerranée, une île baignée de soleil où le climat, le relief, les sols et l'histoire se conjuguent au savoir-faire des producteurs pour offrir un terroir original. La Corse donne à la vigne et à ses vins toute la force et la spécificité de son identité insulaire.

Les vins corses ont, en effet, une identité spécifique due notamment à la préservation du rôle de cépages autochtones comme le sciaccarello N, le nielluccio N ou implantés de longue date comme le vermentino B.

La vigne constitue l'une des plus permanentes expressions de l'identité insulaire. Elle le doit :

- à ses sols : la diversité géologique a créée les bases de la diversité des aptitudes et donc des productions ; cette diversité permet des implantations sur des parcelles présentant des sols pauvres (granit, schistes), favorables à des expressions viticoles à petit rendement ou sur des parcelles présentant

des sol plus profond avec un régime hydrique permettant de pallier aux grandes périodes de sécheresse estivale et de limiter les stress hydriques qui peuvent bloquer la maturité des raisins ;

- à sa topographie : agitée et anarchique, elle a permis la mise en culture sur des terrasses taillées, remblayées et murées à mains d'hommes, pendant de longs siècles, et la création de paysages viticoles emblématiques du Cap Corse jusqu'à Sartène en passant par Ajaccio et Porto-Vecchio ; cette topographie influence le système venteux de l'île en permettant un apport d'air frais et humide presque quotidien, particulièrement déterminant au moment de la fin de maturité des baies ;

- à son climat : la Corse est une île fraîche et tempérée, au soleil chaud, avec de fortes sommes de températures, mais avec, notamment sur la frange littorale viticole, une influence maritime qui limite les trop fortes chaleurs estivales et tempère les rigueurs de l'hiver ; ces caractères offrent un climat idéal pour la vigne, permettant au raisin une lente maturité.

S'appuyant sur une sélection rigoureuse des parcelles destinées à la récolte des raisins, les producteurs ont développé des vins exprimant l'identité corse tout en mettant en valeur les différences régionales.

En outre, au sein de cet ensemble, et exprimant la diversité des milieux naturels, cinq dénominations géographiques sont reconnues, avec une délimitation précise de la zone géographique et des règles de production spécifiques (encépagement, rendement,...).

#### « Calvi »

Au cœur de la Balagne, la zone géographique est constituée par le territoire de 32 communes, bordée au sud et au sud-est par un important relief montagneux, structurée par cinq petits fleuves qui délimitent des petits ensembles collinaires comme celui du couvent d'Alzipratu, portant chânaie, oliveraie et vignes. Formant ainsi un grand amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée qui joue son rôle thermorégulateur, cette zone géographique est l'une des plus sèches et des plus chaudes de Corse au régime venteux dominé par le *Libeccio* et surtout le *Maestrale*. Elaborés par une douzaine de caves particulières sur moins de 300 hectares, les vins sont à l'image de ces paysages, droits, francs, riches d'un caractère forgé tout autant par les parois abruptes que par les ouvertures marines.

#### « Coteaux du Cap Corse »

Le Cap Corse est incontournable dans l'histoire de la viticulture corse. Longtemps seules portes d'entrée et de sortie, les ports du Cap ont façonné l'économie agricole et viticole de l'île. Tout naturellement et en dépit des difficultés, les coteaux escarpés furent progressivement domestiqués par la mise en culture de minces terrasses souvent difficiles d'accès, parfois plongeant jusqu'en bord de mer. « Squelette de montagne » constituant la partie septentrionale de la Corse schisteuse, le Cap Corse est marqué par la violence et la fréquence des vents dont le *Libeccio* qui y souffle près de 200 jours par an, et par l'irrégulière répartition des précipitations entre les côtes orientales et occidentales, entre les bords de mer et la montagne (plus de 1100 millimètres à Luri qui n'est pourtant située qu'à 250 mètres d'altitude). 5 caves particulières se disputent ce territoire de 21 communes où demeurent en production un peu plus de 35 hectares de vigne qui donnent des vins rouges de longue garde et des vins blancs d'une rare élégance.

#### « Figari »

Vignoble le plus méridional de l'île, la zone géographique s'inscrit dans un paysage, fermé à l'ouest et au nord par un arc de cercle montagneux, et ouvert aux influences de la mer Tyrrhénienne qui lui apporte sa douceur mais aussi son régime hydrique des plus irréguliers et ses vents d'est parfois violents. Ses sols granitiques pauvres, secs, viennent renforcer le caractère aride du climat et permettent, sur ce petit territoire de 3 communes et par 6 producteurs se partageant les 130 hectares de vigne, la production de vins caractérisés par leur grande finesse.

#### « Porto-Vecchio »

Terre granitique, aride, battue par les vents d'est parfois violents, plongeant vers la mer Tyrrhénienne au sud-est de l'île, cette zone géographique, constituée par le territoire de 8 communes est marquée par ses faibles précipitations (23 jours de pluie par an à Bonifacio pour 450 millimètres) qui associées au fort régime venteux (300 jours de vent par an) en fait l'une des plus sèches de Corse.

6 caves particulières se partagent les 90 hectares en production et produisent des vins rouges élégants et ronds, des vins rosés fins et aromatiques et des vins blancs secs et fruités.

#### *« Sartène »*

Au sud d' Ajaccio, les terres granitiques du Sartenais, abritées au pied des crêtes montagneuses qui doucement descendent vers la mer Méditerranée s'ouvrent sur la façade sud-ouest de l'île. Le climat y est plus tranché, de très fortes températures estivales, des épisodes hivernaux très froids dès lors que l'on prend un peu d'altitude, des précipitations parfois importantes. Exploités par 10 caves particulières, les 165 hectares de vigne donnent ici des vins rouges remarquablement puissants et des vins blancs secs et fruités.

### **XI. - Mesures transitoires**

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

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

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » suivie ou non d'une dénomination géographique 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.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

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

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1<sup>er</sup> juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (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.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepreneurs agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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 général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### *3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin*

*non conditionné*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins huit jours ouvrés avant la première retraitaison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.

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 huit jours ouvrés avant expédition.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

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

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

#### *5. Déclaration de renoncement*

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé au plus tard huit jours ouvrés après ce renoncement.

#### *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 maximum de huit jours ouvrés après ce déclassement.

## **II. - Tenue de registres**

Pas de dispositions particulières.

## **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
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de la cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle sur site

Lieu de stockage	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
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire 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
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et examen analytique
Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 (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 « AJACCIO »  
homologué par le décret n° 2011-1085 du 8 septembre 2011, JORF du 10/09/2011**

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

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio », initialement reconnue par le décret du 21 avril 1971 sous le nom « Coteaux d'Ajaccio », 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 « Ajaccio » 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 et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corse-du-Sud : Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Calcatoggio, Canelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, Ocana, Peri, Piana, Pietrosella, Pila-Canale, Saint-André-d'Orcino, Sari-d'Orcino, Sarrola-Carcopino, Serra-di-Ferro, Tavaco, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico et Villanova.

*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 27 mai 1982.

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 :

- cépage principal : vermentino B (malvoisie de Corse) ;
- cépages accessoires : biancu gentile B, codivarta B, genovese B, ugni blanc B (rossola).

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : barbaroux Rs (barbarossa), nielluccio N, sciaccarello N, vermentino B (malvoisie de Corse) ;
- cépages accessoires : aleatico N, carcajolo N, carignan N, cinsaut N, grenache N, morrastel N (minustello).

## 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 vermentino B (malvoisie de Corse) est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages biancu gentile B, codivarta B et genovese B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

### b) - Vins rouges et rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sciaccarello N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de cépage carignan N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages aleatico N, carcajolo N et morrastel N (minustello) est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,80 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- soit en taille courte à coursons (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ;
- soit en taille Guyot simple ou double, avec 10 yeux francs maximum sur le(s) long(s) bois.

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

- La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
- Pour les vignes palissées, 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.

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

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 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 6000 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.

### 2°- 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*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

### *2°- Maturité du raisin*

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS ( grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges : cépage cinsaut N	189	12 %
Vins rouges : autres cépages	207	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 50 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 en place 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 lors 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

- Pour l'élaboration des vins rouges et rosés, la proportion du cépage sciaccarello N, dans les assemblages, est supérieure ou égale à 40 % ;
- Pour l'élaboration des vins blancs, la proportion du cépage vermentino B, dans les assemblages, est supérieure ou égale à 80 %.

### b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

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 présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) conforme aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS ET TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.	4
Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.	5

- Les vins répondent, au stade du conditionnement, aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE ( milliéquivalents par litre)
Vins blancs et rosés	14
Vins rouges	16

### d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation des charbons à usage œnologique est interdite ;
- L'emploi d'acide sorbique est interdit.

### e)- Matériel interdit

L'emploi des pressoirs continus est interdit.

### f) - Capacité de la cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins égale à 1,2 fois le volume vinifié.

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

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

### 2°- *Dispositions 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.

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

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

b) - Le stockage des produits conditionnés est réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène et dans un lieu protégé.

### 4°- *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<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

Au cœur de la Corse occidentale, entre Balagne, au nord, et Sartenais, au sud, du golfe de Porto à celui de Valinco, de Cargèse à Casalabriva, la zone géographique couvre le territoire d'un ensemble de communes dites « littorales ». Son paysage est façonné par une succession de vallées globalement orientées est/ouest qui constituent autant de micro-régions aux limites, parfois délicates à franchir, accentuées par des fleuves côtiers parfois puissants. Ses traits physiques en font son originalité, avec des versants dissymétriques taillés par de longues vallées encaissées et rectilignes.

Ouverte sur la mer Méditerranée, bordée par des reliefs montagneux la zone géographique s'étend sur le territoire de 36 communes du département de Corse-du-Sud.

Au cœur de la Corse cristalline hercynienne dite « *Corse ancienne à roches magmatiques* », le substratum géologique de la zone géographique est dominé par les terrains granitiques. Entre les masses granitiques, quelques lambeaux de sédiments détritiques reposent dans des bassins carbonifères et permians.

Les sols développés sur ces granites sont le plus souvent légers, sablo graveleux, plus ou moins brunifiés sur roche peu altérée à faible profondeur ou sur arène plus ou moins profonde, mêlée d'argile. Ce sont des sols pauvres, secs, drainants, avec peu de réserve hydrique.

La zone géographique est constituée de deux territoires sensiblement différents : la façade maritime et l'arrière-pays proche.

La façade maritime, avec des reliefs ne dépassant pas 150 mètres à 200 mètres d'altitude, est marquée par la pénétration des brises marines et des brouillards côtiers. L'atmosphère est souvent humide en automne et en hiver. Les écarts thermiques sont faibles.

L'arrière-pays proche, formé de versants d'orientations diverses au dessus des basses et moyennes vallées, connaît un climat plus contrasté. En raison d'altitudes plus élevées, pouvant aller jusqu'à 400 mètres, les précipitations sont sensiblement plus conséquentes et les mésoclimats s'y multiplient.

Le climat est méditerranéen, très maritime sur la majeure partie de la zone géographique. Région la plus ensoleillée de Corse (2728 heures de soleil par an à Ajaccio), elle est régulée par des vents omniprésents qu'ils soient de mer, de terre ou de montagne. La Tramontane et le « *Libecciu* » y sont tous deux dominés par le « *Maestrale* ». Cette douceur tempérée, fait du golfe d'Ajaccio la région des printemps précoces.

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

Au-delà de l'histoire viticole commune à toute la Corse, Ajaccio a été l'une des premières cités côtières fondées par Rome. L'influence romaine est également présente dans l'arrière-pays et est à l'origine de l'implantation du vignoble.

Les coteaux sont alors colonisés, et le vignoble, situé à une des altitudes les plus élevées de Corse, est implanté dans les situations bénéficiant tout à la fois des effets protecteurs des reliefs et des meilleures expositions.

Les développements successifs de la commune d'Ajaccio influencent les débouchés et ainsi le développement du vignoble. Depuis la bourgade primitive vers Saint-Jean, à la mise en place d'un Evêché au VI<sup>ème</sup> siècle, puis à l'essor du XV<sup>ème</sup> siècle, le vignoble bénéficie des avantages du golfe le plus important de Corse.

La volonté d'identification est cependant plus tardive qu'en d'autres régions corses.

D'abord exprimée par une demande de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1967, elle se traduit, dans un premier temps, par la possibilité d'associer la dénomination géographique « Coteaux d'Ajaccio » au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Vin de Corse » ou « Corse ».

Cependant, les producteurs 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. Regroupés au sein d'un syndicat de défense des « Coteaux d'Ajaccio » affirmant son orientation vers l'appellation d'origine contrôlée, les producteurs voient leurs efforts récompensés par le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Ajaccio » dès le 21 avril 1971.

A la suite d'un travail important sur la définition de la zone géographique, passant de 85 communes à 36 communes, en se consacrant à l'amélioration qualitative de leur production, en maintenant des savoir-faire traditionnels tant dans l'implantation du vignoble que dans la préservation des cépages insulaires, ces producteurs obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Ajaccio » le 3 avril 1984.

Sur ce territoire assez vaste, une douzaine de caves particulières exploitent 250 hectares plantés en vignes.

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

Les vins sont des vins tranquilles secs.

Les vins rosés, essentiellement élaborés à partir des cépages sciaccarello N et grenache N sont des vins élégants et fins, avec des notes fruitées, épicées voire minérales.

Les vins rouges, très marqués par le cépage sciaccarello N, présentent une belle robe brillante, d'intensité moyenne qui annonce les caractères élégants, fins de ces vins pourtant structurés. Les tanins sont présents tout en sachant se faire discrets, laissant large place aux arômes intenses de petits fruits rouges, cassis, d'amande et d'épices.

Les vins blancs, dominés par le cépage vermentino B qui doit être présent pour dans une proportion d'au moins 80% dans les assemblages, expriment une minéralité et une distinction florale caractéristiques.

### *3°- Interactions causales*

Au cœur d'un climat méditerranéen à influence maritime, bénéficiant d'un bel ensoleillement et de pluies modérées, et traduisant les usages, l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles dispersées dans une topographie complexe, formée d'une succession de vallées fluviales distinctes et contiguës, ouvertes sur des golfes (Porto, Liscia, Prunelli, Gravona, Taravo) et qui s'appuie sur des reliefs imposants au nord-est et à l'est. Ces parcelles, à l'abri des reliefs et bénéficiant des meilleures expositions, présentent des sols d'arènes granitiques, riches en silice, alumine, potasse et parfois calcium.

Ces situations confèrent à la zone géographique un complexe édapho-climatique qui offre à l'ensemble du vignoble d'« Ajaccio » des conditions optimales, et, plus particulièrement, au maître des lieux, le cépage sciaccarello N, le « *craquant* », sa niche écologique de prédilection et le terrain de jeu optimal lui permettant d'atteindre une maturité idéale qui garantit l'originalité et l'équilibre des vins et que sauront exploiter les producteurs. Ces situations s'expriment par la minéralité, la richesse aromatique et la finesse des vins et la belle assise tannique des vins rouges.

La communauté vigneronne a su, au fil des générations, appréhender et mettre en valeur les coteaux formés par ces différentes vallées, en n'hésitant pas à installer le vignoble en altitude. Ainsi, contrairement au reste du vignoble corse, le vignoble peut parfois paraître dispersé. Il n'est, en fait, que l'expression du savoir-faire dans l'utilisation optimale du territoire propice.

Les sols pauvres imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille précises et des rendements maîtrisés.

Le savoir-faire des producteurs se traduit également par la capacité de l'élaborateur, par le choix des assemblages des vins issus des différentes situations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel.

Sur la côte occidentale, la ville où naquit NAPOLEON, apparaît dans ses ocres et ses roses de vieille cité génoise. Les producteurs entretiennent la notoriété et la réputation des vins d'« Ajaccio », grâce à leur dynamisme, leur savoir-faire, leur attachement à un paysage viticole particulier et leur attachement historique aux cépages insulaires.

## **XI. - Mesures transitoires**

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

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

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

## CHAPITRE II

## **I. - Obligations déclaratives**

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

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1<sup>er</sup> juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (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.

### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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 général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### *3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins huit jours ouvrés avant la première retraitaison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.

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 huit jours ouvrés avant expédition.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

### *4. Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.

L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

### *5. Replis*

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 l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de huit jours ouvrés après 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 maximum de huit jours ouvrés après ce déclassement.

## II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

### 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
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de la cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle sur site
Lieu de stockage	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
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire 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
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et examen analytique
Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 (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 « PIERREVERT »  
homologué par le décret n° 2011-1093 du 9 septembre 2011, JORF du 11 septembre 2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

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

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pierrevert », initialement reconnue sous le nom « Coteaux de Pierrevert » par le décret du 1<sup>er</sup> juillet 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

Pas de disposition particulière.

**III. - Types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Pierrevert » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et 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 des Alpes-de-Haute-Provence : Corbières, Gréoux-les-Bains, Manosque, Montfuron, Pierrevert, Quinson, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Martin-de-Brômes, Sainte-Tulle, Villeneuve, Volx.

*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 15 et 16 février 1996.

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 des Alpes-de-Haute-Provence : Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Brunet, Céreste, Dauphin, Esparron-de-Verdon, Forcalquier, Limans, Mane, Montagnac-Montpezat, Montjustin, Niozelles, Oppédette, Pierrerue, Puimoisson, Reillanne, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sigonce, Vachères, Valensole, Villemus.

- Département du Var : Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Fox-Amphoux, Ginasservis, Moissac-Bellevue, Montmeyan, Régusse, Rians, Saint-Julien, Les Salles-sur-Verdon, Sillans-la-Cascade, Tavernes, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon.

- Département du Vaucluse : Ansois, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Grambois, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul B, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache N, syrah N ;

- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;

- cépages accessoires : carignan N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

### 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 des cépages grenache blanc B et vermentino B, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;

- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement :

- Les dispositions relatives aux cépages principaux grenache N et syrah N ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare de vignes en appellation d'origine contrôlée.

b) - Vins rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

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

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne

peut être supérieur à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

- Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés en taille Guyot avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fil 1/2/1 ou 1/2/2), la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, après rognage, 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 ;

- Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 8000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et à 7000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs.

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 des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, 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*

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 :

- 187 grammes par litre de moût pour le cépage syrah N, les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rosés et pour les cépages blancs ;
- 198 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12 % pour les vins rouges.

### **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 60 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 rouges et rosés, 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 66 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.

- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages, et dans lequel, le cépage grenache blanc B ou le cépage vermentino B est obligatoirement présent ;
- Les vins rosés proviennent d'un seul cépage principal ou d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires ;
- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique.

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

c) - Normes analytiques.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à :

- 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés et pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 % ;
- 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.

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 %.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges.

e) - Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement visé au 1<sup>o</sup> du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

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

2<sup>o</sup>- *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 d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3<sup>o</sup>- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (caves ou entrepôts) pour le stockage des vins conditionnés.

4<sup>o</sup>- *Dispositions relatives 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<sup>o</sup> – *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est limitée à l'ouest par les coteaux de la Durance, au nord par la forêt de Péliissier où les coteaux de la Durance se terminent, à l'est par le plateau de Valensole qui forme à lui seul une entité suffisamment homogène pour que sa bordure soit considérée comme limite, et enfin au sud par la vallée du Verdon.

De fait, elle s'étend sur la partie la plus chaude du département, sur les coteaux de la rive droite de la

Durance et sur le versant sud du plateau caillouteux de Valensole ouvert sur la vallée du Verdon. Elle est délimitée sur 11 communes du département des Alpes-de-Haute-Provence à une altitude moyenne de 450 mètres

Cet arrière-pays provençal bénéficie d'un climat au confluent des influences méditerranéennes et alpines, caractérisé par son amplitude thermique, une insolation intense (plus de 2250 heures/an) associée à une faible nébulosité, la rareté des averses (moins de 110 jours/an), la fréquence des orages parfois violents (de 25 jours à 30 jours/an), la sécheresse de l'été.

La zone géographique est une des moins ventées de Provence, protégée, au nord, des vents froids et violents par le massif alpin, et bénéficiant, par effet de foehn, des vents chauds du Sud qui perdent leur humidité en franchissant les Alpes.

Les sols les plus caractéristiques sont situés sur des pentes calcaires et caillouteuses de buttes témoins de poudingue de Valensole. Pour la récolte des raisins, les parcelles sont sélectionnées et délimitées précisément.

Dans ce paysage, si bien évoqué par Jean Giono, la vigne côtoie l'olivier, les chênes truffiers, les champs de lavande et de lavandin, les troupeaux de chèvres et d'agneaux.

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

À l'époque romaine, Manosque située au cœur du vignoble était une cité ligure où vivaient des artisans tonneliers qui vinifiaient du *vin noir* à partir de Lambrusques (*Strabon, Géographie*). Au Moyen Âge, la culture de la vigne s'est développée sous l'impulsion des Templiers puis des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem et ce jusqu'à la révolution.

La tradition viticole a perduré jusque dans les années 1950, période à partir de laquelle les producteurs entreprennent une démarche de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, démarche qui aboutit en 1959 par la parution de l'arrêté de reconnaissance pour l'appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure « Coteaux de Pierrevert ».

Dès les années 1980, les statistiques agricoles attestent de la prépondérance des cépages grenache N et syrah N qui représentent chacun plus de 30% des superficies plantées.

La ténacité des producteurs conduira au renouveau de ce vignoble marqué par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 1<sup>er</sup> juillet 1998.

Le vignoble de 1800 hectares est exploité, en 2009, par des vignerons regroupés au sein de 2 caves coopératives à côté de 5 caves particulières, pour une production annuelle moyenne de 12000 hectolitres.

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

Les vins rouges et rosés représentent plus de 85 % des volumes produits. Ils sont fruités et nerveux.

Les vins rouges naissent de l'assemblage des cépages grenache N et syrah N. Fruités, avec souvent des senteurs d'épices et de garrigue, ils se distinguent par leur richesse en anthocyanes, la finesse de leur structure tannique et se marient à la perfection aux produits locaux, comme le fromage de Banon ou l'agneau de Sisteron.

Les vins rosés, dans l'assemblage desquels le cépage cinsaut N accompagne les cépages grenache N et syrah N, sont frais, avec une bonne nervosité, et fruités.

Reposant essentiellement sur un assemblage des cépages grenache blanc B et vermentino B, les vins blancs sont des vins secs, nerveux, avec un nez expressif présentant souvent des notes florales et fruités.

#### 3° – *Interactions causales*

L'interaction entre un climat méditerranéen sous influence alpine, dominé par des vents secs et chauds,

des mois d'été très secs et des sols argilo-calcaires caillouteux installés majoritairement sur des coteaux, assure une maturation des raisins dans des conditions optimales et particulières au sein de la Provence. De plus les amplitudes thermiques importantes (diurne-nocturne) constatées dans la zone ajoutent à cet ensemble des conditions particulièrement favorables à la synthèse des anthocyanes et au maintien de l'acidité des baies conduisant à la fraîcheur des vins.

L'aptitude des hommes à optimiser ces facteurs naturels, et leur savoir-faire, ont contribué à maintenir la réputation des vins de cette zone depuis l'époque romaine.

Grâce à sa situation privilégiée au cœur de l'axe de passage historique que constitue la vallée de la Durance, terre de transhumance et aujourd'hui de tourisme voire d'oenotourisme, la production est essentiellement commercialisée en vente directe.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Mode de conduite*

Les parcelles de vigne en place avant le 1<sup>er</sup> juillet 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (superficie maximale par pied, distance maximale entre les rangs et écartement entre les pieds sur un même rang) 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.

### *2°- Autres pratiques culturales*

Les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2009 et présentant un paillage plastique continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2011 incluse. Pour la récolte 2012, le paillage plastique doit être retiré.

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

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

## **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 31 mars qui précède la récolte.

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

Cette déclaration précise :

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

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée sur certaines parcelles au plus tard le 31 juillet précédant la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

## 2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre suivant 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 ;
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la dernière campagne.

## 3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

Les opérateurs réalisant plus de 12 transactions en vrac par an sont dispensés de cette obligation déclarative, sauf pour les vins non conditionnés et destinés à être expédiés hors du territoire national, mais doivent tenir à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des transactions et le registre d'entrées-sorties, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

## 4. Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur

Pour les vins vendus en vrac au consommateur, une déclaration de vente en vrac au consommateur doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le conditionnement.

Les opérateurs qui réalisent plus de 12 conditionnements par an, sont dispensés de cette obligation mais tiennent à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des conditionnements et le registre d'embouteillage, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

## 5. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

## II. — Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

## 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 (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. Ci-dessus)
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation)
<b>B3</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, 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>	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	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 (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)

***CERTIPAQ***

44, rue la Quintinie

75015 - PARIS

Tél : (33) (0)1.45.30.92.92

Fax : (33) (0)1.45.30.93.00.

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 « FIEFS VENDÉENS »  
homologué par le décret n° 2011-1094 du 9 septembre 2011, JORF du 11/09/2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. – Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 24 octobre 1984, 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 par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « Brem » ;
- « Chantonay » ;
- « Mareuil » ;
- « Pissotte » ;
- « Vix ».

2<sup>o</sup>- 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 « Fiefs Vendéens » est réservée aux vins tranquilles 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 la Vendée : Auzay, Brem-sur-Mer, Brétignolles-sur-Mer, Chaillé-sous-Ormeaux, Champ-Saint-Père, Chantonay-Saint-Philbert-du-Pont-Charrault, Château-Guibert, La Couture, L'Ile d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Olonne-sur-Mer, Le Poiré-sur-Velluire, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois, Le Tablier, Pissotte, Vairé, Vix.

*2<sup>o</sup>- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées auprès des mairies des communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Brem »	Brem-sur-Mer, Brétignolles-sur-Mer, L'Ile d'Olonne, Olonne-sur-Mer, Vairé.

« Chantonnay »	Chantonnay-Saint-Philbert-du-Pont-Charrault.
« Mareuil »	Chaillé-sous-les-Ormeaux, Champ-Saint-Père, Château-Guibert, La Couture, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois, Le Tablier.
« Pissotte »	Pissotte.
« Vix »	Auzay, Longèves, Le Poiré-sur-Velluire, Vix.

## V. – Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CEPAGES
Vins blancs	
« Brem »	- cépage principal : chenin B ; - cépages complémentaires : chardonnay B, grolleau gris G
« Chantonnay », « Mareuil », « Pissotte »	- cépage principal : chenin B ; - cépage complémentaire : chardonnay B
« Vix »	- cépage principal : chenin B ; - cépages complémentaires : chardonnay B, sauvignon B.
Vins rouges	
« Brem », « Chantonnay », « Mareuil », « Pissotte », « Vix »	- cépages principaux : cabernet franc N, négrette N, pinot noir N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, gamay N.
Vins rosés	
« Brem »	- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau gris G, négrette N.
« Chantonnay », « Mareuil », « Pissotte », « Vix »	- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, négrette N

### 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, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	
« Brem », « Vix »	- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10 %
« Chantonay », « Mareuil », « Pissotte »	- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 10 %
Vins rouges	
« Brem », « Pissotte »	- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 50 % ; - La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 20 % ; - La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 10 %
« Chantonay », « Mareuil », « Vix »	- La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 50 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 20 % ; - La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 10 %
Vins rosés	
« Brem », « Chantonay »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 50 % ; - La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 20 %.
« Mareuil », « Pissotte », « Vix »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; - La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 50 % ; - La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 30 %

## 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 1,80 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,30 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied :

- soit en taille Guyot simple ou double,
- soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied.

La taille est achevée avant le 31 mai de l'année de la récolte.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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.

- 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 9500 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.

2°- *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*

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	161	10 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins rosés	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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
------------------	-------------------------------------	--

Vins blancs, vins rosés	60	66
Vins rouges	55	62

## 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 qu'à partir de 1<sup>ère</sup> année suivant celle au-cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que ces 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

Les vins rosés sont obtenus par pressurage direct.

#### b) - Assemblage des cépages

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

#### c) - Fermentation malolactique

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

#### d) - Normes analytiques

Les vins présentent après fermentation :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs, vins rosés	3	11
Vins rouges	2,5	13

#### 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 ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs, vins rosés	12 %
Vins rouges	12,5 %

f) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité de la cuverie de vinification

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification au moins équivalent à 1,3 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années.

h) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène)

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

2°- *Dispositions 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 ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

4°- *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 circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 20 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

La zone géographique est positionnée entre, au nord, le bocage Vendéen, et au sud la plaine céréalière de Luçon. La bordure du Massif Armoricaïn s'étire d'ouest en est, depuis Les Sables-d'Olonne sur la côte Atlantique jusqu'à Fontenay-le-Comte. Le vignoble est implanté dans les secteurs où cette bordure est recoupée par le réseau hydrographique structurant, sur des pentes souvent comprises entre 3% et 5 % et orientées essentiellement sud/sud-ouest. Se succèdent les entités géographiques de « Brem » sur les alentours du marais d'Olonne, « Mareuil » et « Chantonay » le long des vallées du Lay et de l'Yon, « Vix » et « Pissotte » sur les coteaux de la rivière Vendée. Cette zone géographique est constituée du territoire de 19 communes du sud du département de la Vendée.



Sur le plan géologique, la zone géographique est relativement homogène, implantée sur le rebord du socle armoricain cristallin au contact de formations jurassiques calcaires. Le substratum géologique est composé surtout de schistes et de rhyolites, parfois de gneiss et d'amphibolites, voire de calcaires pour la dénomination géographique « Vix ». Cependant, ces calcaires sont le plus souvent recouverts de dépôts sablo-graveleux fluviatiles de l'ère Tertiaire. Par conséquent, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent généralement des sols bruns acides comportant une forte proportion d'éléments grossiers. Ils se distinguent fondamentalement des terres limoneuses profondes du bocage, au nord, comme des sols argileux fertiles de la plaine plus au sud.

Le climat du sud vendéen, océanique tempéré, est significativement plus chaud que celui du bocage situé plus au nord. Il est surtout moins pluvieux et plus ensoleillé, avec un déficit de pluviosité durant l'été (les régions d'Olonne et de La Rochelle sont les plus ensoleillées de la côte Atlantique, avec 1430 heures de soleil en moyenne sur 6 mois de juin à septembre). La moyenne annuelle des températures varie entre 12°C et 12,5°C, avec des amplitudes thermiques plus marquées d'ouest en est, au fur et à mesure que l'altitude augmente et que l'influence maritime s'estompe.

Au fil des générations, les îlots les plus adaptés à la culture de la vigne, cultivés pour certains depuis le Moyen-Âge, ont été dénommés « *Fiefs* ». Ils ressortent sur les documents cadastraux avec une toponymie se rapportant à la vigne ou au vin et présentent un découpage en lanières du foncier. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les parcelles qui présentent des sols sains, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une réserve en eau limitée.

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

De nombreux documents, faisant état des dîmes sur le produit des vignes versées aux abbayes et prieurés de la région, attestent du développement de la viticulture en Vendée au Moyen-Âge. A partir du XI<sup>ème</sup> siècle, un négoce actif des vins de la dénomination géographique « Brem » s'instaure vers la Hollande. Du XII<sup>ème</sup> siècle au XV<sup>ème</sup> siècle, les vins de la dénomination géographique « Mareuil » sont acheminés par chaland jusqu'aux ports de Saint-Benoist et de Moricq-sur-le-Lay, puis transitent par La Rochelle où ils sont embarqués à destination de l'Angleterre.

Il faut attendre les écrits de RABELAIS, qui séjourna à Fontenay-le-Comte et à Maillezais de 1520 à 1528, pour connaître les cépages utilisés autrefois. Aux XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles, le cépage blanc le plus cultivé était déjà le chenin B (« *Franc Blanc* » à « Brem », « *Blanc d'Aunis* » à « Vix »), alors que l'encépagement des vins rosés et rouges était dominé par le pinot noir N et surtout la négrette N (appelée « *Pinot Rosé* » ou « *Bourgogne* » à « Brem », « *Ragoûtant* » à « Mareuil » et « *Chantonay* », « *Folle Noire* » à « Vix »). L'introduction du cépage cabernet franc N est datée du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

La viticulture vendéenne connaît un essor important au XIX<sup>ème</sup> siècle et couvre 18000 hectares en 1880. Après l'attaque du phylloxera, les producteurs du sud de la Vendée se spécialisent et reconstituent le vignoble, sur les coteaux les mieux exposés, avec des plants greffés des cépages traditionnels, auxquels s'ajoutent principalement les cépages gamay N, chardonnay B, cabernet-sauvignon N et, selon les secteurs, les cépages sauvignon blanc B (« Vix »), grolleau gris G (« Brem »).

Après la seconde guerre mondiale, les producteurs cherchent à fédérer les cinq pôles historiques de production. Le label « *Anciens Fiefs du Cardinal* » est créé en 1953, en référence à RICHELIEU, nommé évêque de Luçon en 1608 et grand promoteur des vins de la dénomination géographique « Mareuil ». Les règles de production sont codifiées et resserrées, permettant à la qualité de s'améliorer tout en respectant les particularités locales d'encépagement. Les « *Vins des Fiefs Vendéens* » sont reconnus en appellation d'origine simple en 1965, puis en vins de pays en 1974 et en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1984. La démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est initiée en 1991. En 2009, le vignoble couvre 480 hectares exploités par environ 40 récoltants, pour une production annuelle moyenne de 27000 hectolitres, dont 45 % de vins rosés, 40 % de vins rouges et 15 % de vins blancs.

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

Les vins blancs présentent un équilibre plutôt orienté vers la fraîcheur. Fins et délicats, ils présentent généralement une belle minéralité et offrent une large gamme de notes florales et fruitées.

Les vins rosés présentent une robe offrant des nuances allant du rose pâle au rose saumon. Légèrement acidulés, marqués par la fraîcheur et le gras, ils offrent le plus souvent des arômes fruités.

Les vins rouges se distinguent par leurs arômes fruités puissants, parfois accompagnés de notes d'épices douces, de cuir ou de réglisse. Pour les dénominations géographiques « Brem » et « Pissotte », ils présentent fréquemment une couleur rubis à grenat, sont ronds et fins, tandis que les vins de « Mareuil », « Chantonay » et « Vix » peuvent être plus colorés et offrir une bouche plus structurée.

## *3°– Interactions causales*

La tendance méridionale du climat sud vendéen, avec son ensoleillement généreux, associée à la présence de coteaux aux sols caillouteux et superficiels d'origine majoritairement schisteuse ou rhyolitique, ont conduit la viticulture de la zone géographique vers une longue tradition de production de vins principalement rosés et rouges, lesquels représentent en moyenne 85 % de la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La situation géographique du vignoble, entre Val de Loire et Sud-Ouest, s'exprime aussi dans l'encépagement retenu au fil des générations. Ainsi, le vignoble présente un encépagement original qui mêle des influences ligériennes (chenin, cabernet franc, grolleau gris), continentales (pinot noir, gamay) et sud-occidentales (négrette, cabernet-sauvignon). Dans tous les cas, le cépage chenin B domine dans les vins blancs, les cépages pinot noir N et gamay N sont les cépages principaux des vins rosés, alors que les cépages pinot noir N, cabernet franc N et négrette N forment la base des vins rouges, assurant la typicité des produits.

Cependant, l'histoire singulière de chaque dénomination géographique rappelle que des circuits commerciaux distincts sont en place depuis longtemps. Ainsi, les vins de la dénomination géographique « Brem » transitaient par le port de Saint-Martin-de-Brem, ceux de « Mareuil » et de « Chantonay » par la vallée du Lay, ceux de « Vix » et « Pissotte » par l'embouchure de la Vendée. Compte tenu des variations des facteurs naturels (sol et climat), les producteurs se sont orientés localement, au fil du temps, vers des stratégies d'encépagement et des coutumes d'assemblage différentes, qui se traduisent par des nuances gustatives dans les vins et participent à la richesse des vins de l'appellation d'origine contrôlée. L'assemblage des vins des 5 entités géographiques n'a donc jamais été pratiqué et n'est toujours pas souhaité.

Depuis 1985, la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs vendéens » s'est fortement développée et les volumes commercialisés ont quasiment doublé. L'originalité, la fraîcheur et les arômes fruités des vins sont appréciés des vacanciers qui fréquentent le littoral vendéen. Leur diversité permettant de les associer, en toutes circonstances, à la gastronomie régionale.

## **XI. – Mesures transitoires**

### *1°- Aire parcellaire délimitée*

Les parcelles de vigne en place à la date du 10 février 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale et leur superficie, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

### *2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins*

Les mesures transitoires relatives aux règles de proportion à l'exploitation et d'assemblage des vins définies ci-dessous concernant la dénomination géographique complémentaire « Vix » s'appliquent uniquement aux raisins provenant des vignes de la commune de Vix.

a) - Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, des proportions entre cépages à l'exploitation telles que définies au point V 2°, peuvent bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve de respecter l'échéancier suivant :

- A compter de la récolte 2011 et jusqu'à la récolte 2015 incluse :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION ET D'ASSEMBLAGE
Vins blancs	
« Brem », « Pissotte », « Mareuil », « Vix »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 %
Vins rouges et rosés	
« Brem », « Pissotte », « Mareuil », « Vix »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %

- A compter de la récolte 2016 et jusqu'à la récolte 2021 incluse :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION ET D'ASSEMBLAGE
Vins blancs	
« Brem », « Pissotte », « Mareuil », « Vix »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 55 %
Vins rouges	
« Brem », « Pissotte »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ;</li> <li>- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 30 % ;</li> <li>- La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 10 % ;</li> <li>- La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 5 %.</li> </ul>
« Mareuil », « Vix »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ;</li> <li>- La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 30 % ;</li> <li>- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % ;</li> <li>- La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 5 %.</li> </ul>
Vins rosés	

« Brem »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ;</li> <li>- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 30 % ;</li> <li>- La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 10 %.</li> </ul>
« Mareuil », « Pissotte », « Vix »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ;</li> <li>- La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 30 % ;</li> <li>- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 15 %</li> </ul>

b) - Les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée complétée par la dénomination géographique complémentaire « Pissotte », peuvent être issus du cépage melon B au titre de cépage complémentaire, dans une proportion à l'exploitation et à l'assemblage inférieure ou égale à 20 % jusqu'à la récolte 2021 incluse.

### 3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place, à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation comprise entre à 4500 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

## 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 « Fiefs Vendéens » 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) - Toute indication facultative est inscrite 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 des dénominations géographiques complémentaires « Brem », « Chantonay », « Mareuil », « Pissotte », « Vix » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Toute indication d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

e) - Les vins peuvent être présentés avec l'indication du millésime si les raisins mis en œuvre pour leur élaboration sont les seuls raisins de l'année considérée.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

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

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 janvier 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.

#### *2. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse du demandeur,
- le numéro EVV ou SIRET du demandeur,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et la dénomination géographique,
- le volume de vin revendiqué,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.

Les acheteurs de raisins et de moûts adressent un extrait de leur comptabilité matière à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

#### *3. Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné*

Tout opérateur destinant un lot de vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés avant la transaction.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'identification du lot et du (ou des) contenant(s),
- le volume du lot,
- la date prévue de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

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

Tout opérateur souhaitant conditionner un lot de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés avant le conditionnement.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'identification du lot et du (ou des) contenant(s),
- le volume du lot.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an peuvent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.

#### *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 le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois suivant ce déclassement.

## II. – Tenue de registres

### 1. Registres de chai

a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot,
- le volume du contenant ou du lot,
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s),
- la richesse en sucre du moût avant le début de la fermentation alcoolique,
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

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

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

### 2. Registres des vignes bénéficiant de mesures transitoires

Tout opérateur concerné par une (ou plusieurs) mesure(s) transitoire(s) tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé un inventaire des parcelles concernées indiquant :

- la référence cadastrale de la parcelle,
- la mesure transitoire visée.

## 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 parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour, déclaration, registre) et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (localisation des chais dans l'aire géographique)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification)
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	

<b>B1</b> - Conduite du vignoble (charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural de la vigne)	<i>Contrôle sur le terrain (examen visuel, comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet)</i>
<b>B2</b> - Récolte et maturité du raisin (maturité du raisin, date de récolte)	Contrôle documentaire sur site (registres de chai) et contrôle sur le terrain (prélèvements de 200 baies et mesures par réfractométrie)
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (état d'entretien du chai et du matériel, pratiques œnologiques)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site (examen visuel)
<b>B4</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (manquants, rendement autorisé, déclaration de revendication)	Contrôle documentaire (déclarations, registres, dérogations éventuelles) et contrôle sur site
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins non conditionnés destinés à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur	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 (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 « PESSAC-LÉOGNAN »  
homologué par le décret n° 2011-1095 du 9 septembre 2011, JORF du 11/09/2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1987, 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 « Pessac-Léognan » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

**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 du département de la Gironde : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon.

*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 3 et 4 novembre 1994, du 10 septembre 1997, des 8 et 9 mars 2006 et du 10 février 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**

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

b) - Les vins rouges 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 ne peut être supérieur à 1,60 mètre et la distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz), avec un maximum 12 yeux francs par pied et selon les dispositions suivantes :



- Taille dite à cots (ou coursons) et à astes (ou longs bois) : le long bois porte au maximum 7 yeux francs pour les cépages cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, muscadelle B, petit verdot N et sémillon B, et 8 yeux francs pour les cépages cabernet franc N, carmenère N et sauvignon B. Les cots de retour sont au maximum au nombre de 2, taillés à un œil franc ;
- Taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée 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 8500 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs et 9000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et gris ; Cette charge correspond à un nombre maximum de 12 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 7000 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 ne peut être 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.

*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 présentant 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 :

- 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 187 grammes par litre de moût pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G et 178 grammes par

litre de moût pour les autres cépages blancs.

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 54 hectolitres à l'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 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) - Fermentation malolactique.

Au stade du conditionnement, tout lot de vin rouge présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins présentent :

- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et à 2 grammes par litre pour les vins rouges ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,80 gramme par litre exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> ou 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique.

c) - 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 15 % ;
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

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 millimètres est interdite.

e) - Capacité globale de la cuverie de vinification

- Pour les vins rouges, la capacité globale des cuves de vinification est d'au moins 1,5 fois la production moyenne du site de vinification sur 3 ans ;

- Pour les vins blancs, un chai à barriques représentant un volume équivalent à la production moyenne du site de vinification sur 3 ans est recommandé. En l'absence de chai à barriques, la capacité globale des cuves de vinification est d'au moins 1,5 fois la production moyenne du site de vinification sur 3 ans.

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

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

*2°- Dispositions par type de produit*

a) - Maîtrise des températures.

Les chais de vinification sont équipés d'un dispositif de maîtrise de température, au moins en refroidissement. Les dispositifs de ruissellement à eau perdue sur les cuves sont strictement interdits.

b) - Elevage.

- Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins blancs sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

c) - Chai à barriques

L'opérateur dispose d'un lieu adapté à un élevage en barriques pour un volume d'au moins un tiers de la production moyenne de vin rouge, calculée sur les 3 dernières récoltes.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles et l'authenticité des vins, ceux-ci sont conditionnés soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum, chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins.

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 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 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 blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

- les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> octobre 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 blancs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 septembre 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 s'étend sur la partie septentrionale de l'appellation d'origine contrôlée « Graves », bordant à l'ouest et au sud, la ville de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne. Elle couvre le territoire de 10 communes du département de la Gironde.

Les sols caractéristiques sont les témoins des cours anciens de la Garonne qui fluctuèrent à la fin du Tertiaire et durant le Quaternaire, au gré des fontes successives des glaciers pyrénéens. Des quantités considérables de matériaux sont alors charriés et se déposent, selon la puissance des courants et la densité des sédiments, sur d'anciens fonds maritimes constitués de calcaires et de faluns coquilliers. L'érosion façonne alors les sols représentés par :

- des sols développés sur des graves ou galets roulés par les eaux, d'une épaisseur pouvant atteindre trois mètres et plus,

- des sols développés sur argiles calcaires, sables et faluns, le tout reposant sur un socle de roche calcaire fissuré et perméable.

Cette complexité pédologique fait la richesse du milieu naturel de l'appellation d'origine contrôlée.

Inscrits dans un relief légèrement ondulé, les dépôts de graves forment des croupes particulièrement bien dessinées dans le paysage. Les pentes douces assurent un remarquable drainage naturel facilité par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne.

Le climat général est très représentatif de celui de la Gironde, tempéré et favorable à la vigne par sa douceur et son hygrométrie régulière. Il bénéficie de la protection thermorégulatrice de la forêt des Landes girondines, au sud, et de l'Océan Atlantique, à l'ouest.

La zone géographique présente la particularité de se situer en périphérie de la ville de Bordeaux, et quelquefois enclavée dans l'agglomération. Quelques « crus », parmi les plus réputés, forment ainsi des havres de verdure au cœur même de l'urbanisation dense, résistants à la spéculation immobilière. Les parcelles de vignes luttent contre l'étouffement pavillonnaire grâce à la volonté des hommes de sauvegarder ce patrimoine exceptionnel.

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

La région des « Graves » comprend, autour de la ville de Bordeaux, un territoire très original appelé au Moyen-Âge « *Las Grabas de Bourdeus* » (« *Les Graves de Bordeaux* »). Elles sont, voici 2000 ans, autour du port, le berceau d'un vignoble dont le nom prestigieux est maintenant connu du monde entier.

En 1152, le mariage d'ALIENOR d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre apporte de sérieuses raisons de prospérer. Raisons d'autant plus sérieuses qu'elles vont bientôt s'appuyer sur l'octroi à la « *Banlieue* » de Bordeaux du fameux « *Privilège* » qui prohibe toute concurrence tant qu'il reste à vendre une seule barrique de « *vin de ville* ».

L'âge d'or s'ouvre, au XIV<sup>ème</sup> siècle, sur un engouement anglais pour le « *Claret* ». Les domaines viticoles se développent alors et la « *Banlieue Prévôtale* », privilégiée, est étendue jusqu'aux limites actuelles de la zone géographique.

De 1531 à 1551, Jean de PONTAC construit, parcelle par parcelle, au lieu-dit « Haut-Brion », une véritable entreprise viticole qui préfigure parfaitement le grand « Château » bordelais et fait naître la notion de « Grand Cru ». Au cours de la première moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, la plupart des domaines se parent du titre de « Château ».

Bien plus tard, par un lent processus de dégradation, des milliers d'hectares sont détruits par le développement de la ville de Bordeaux et de ses communes immédiatement suburbaines. Le vignoble des « Graves » perd, dans la seule zone géographique de la future appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan », plus de 3000 hectares et plusieurs centaines de « crus » entre le début du XX<sup>ème</sup> siècle et les années 1970. A cette date, il ne compte plus que 550 hectares, dont 100 hectares condamnés à court terme.

Un groupe de jeunes viticulteurs dynamiques et entreprenants se lance alors à la reconquête et demande la hiérarchisation de l'appellation d'origine contrôlée « Graves ». L'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan » est ainsi reconnue par décret du 9 septembre 1987, à l'image des appellations communales du « Médoc », confirmant les spécificités de cette zone géographique, partie intégrante de la zone géographique de d'origine contrôlée « Graves », dont elle fût le terroir originel.

Le vignoble de « Pessac-Léognan », d'une superficie de 1640 hectares en 2010, exploités par 61 producteurs, produit en moyenne 70000 hectolitres dont plus de 80 % de vins rouges. Cet équilibre de production entre vins rouges et vins blancs secs est constant et témoigne d'une régularité séculaire.

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

Les vins sont des vins tranquilles secs, rouges ou blancs.

Les vins rouges sont issus majoritairement du cépage cabernet-sauvignon N, cépage ancestral des appellations d'origine contrôlées bordelaises, parfaitement adapté à ces sols graveleux pour atteindre une maturité optimale. Ce cépage donne des vins très colorés, de forte structure tannique, pouvant vieillir de très longues années. Avec le temps ses arômes complexes aux fréquentes notes de cassis évoluent souvent vers des arômes fumés, épicés, de cuir et de pruneaux.

L'élevage est le plus souvent réalisé en barriques de chêne, les tanins du fruit se fondant avec ceux du bois pour donner rondeur et volume en bouche.

Le cépage cabernet-sauvignon N est souvent associé aux cépages merlot N et cabernet franc N qui apportent de la souplesse et ajoutent à son élégance, et quelquefois aux cépages cot N (ou malbec), petit verdot N et carmenère N, cépages bordelais anciens qui ajoutent à la complexité des vins.

Les vins blancs secs, issus majoritairement des cépages sauvignon B et sémillon B, sont généralement, dans leur jeunesse, d'une couleur jaune paille, assez pâle. Ils sont fruités, sèveux et nerveux. Associés dans des proportions diverses aux cépages sauvignon gris G ou muscadelle B, leur parfum est complexe. Avec les années, ils dorent doucement et développent des arômes très fins au caractère fleuri qui rappellent parfois le tilleul et le genêt.

Dans les années de grande maturité, les vins blancs sont plus charnus, ronds et longs en bouche.

### *3°- Interactions causales*

Terre originelle des grands vins blancs et des grands vins rouges de Bordeaux, « Pessac-Léognan » est le berceau de pratiques encore en usage en 2010.

Les cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, nécessité des échelas de soutien. La généralisation du palissage et d'un mode de taille suffisamment sévère a permis d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante pour une bonne photosynthèse et une maturité optimale. De même, afin d'éviter la surcharge en fruits des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des vins, la densité de plantation est élevée.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles caractérisées par un sol graveleux à sablo-graveleux, mais aussi parfois argilo-calcaire, et ayant un potentiel d'assainissement suffisant, du fait de leur perméabilité ou de leur relief. Les parcelles situées sur alluvions modernes, sur sables ou sur sous-sol imperméable ont été exclues. Par ailleurs, 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.

Ces parcelles soigneusement 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 historique de transports lointains de ces produits.

Les vins rouges bénéficient d'une longue période d'élevage, nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins blancs secs expriment une grande finesse sur les sols plus sableux ou à matrice argileuse avec des notes florales, fruitées mais ne manquant pas de fraîcheur.

Le classement de la totalité des « Crus Classés de Graves » (classement de 1959) au sein de la zone géographique, soit 16 « Châteaux » ou « Domaines », représentant environ le tiers des exploitations, témoigne de la notoriété historique des vins de « Pessac-Léognan ».

Le plus illustre d'entre eux est le « Château Haut-Brion », « Premier Grand Cru » du classement des vins de Bordeaux de 1855.

Par sa proximité avec le port de Bordeaux, où un négoce puissant s'est installé distribuant ces vins de par le monde, l'appellation d'origine contrôlée « Pessac-Léognan » a acquis rapidement une notoriété mondiale, bénéficiant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, leur permettant ainsi de se développer dans le respect des usages séculaires.

Entre autre particularité, les producteurs de « Pessac-Léognan » pratiquent presque tous la « vente en primeur » sur la place de Bordeaux, tradition caractéristique des grands vins de Bordeaux. Elle se réalise au printemps suivant la récolte, entre les propriétaires et les négociants par l'intermédiaire des courtiers bordelais. Après cette transaction, le vin est, sous la responsabilité du vendeur, conservé et élevé jusqu'à son conditionnement. Traduisant ces usages, en intégrant dans les conditions de production la réalisation du conditionnement chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant les raisins, 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.

Les vins de « Pessac-Léognan » sont commercialisés hors des frontières du territoire national et exportés dans le monde entier et participent pleinement à la promotion de l'image de la place de Bordeaux et de son négoce, dans le monde.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Modes de conduite*

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 1990, avec une densité à la plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou jusqu'à la récolte 2030 incluse dans les conditions suivantes :

- 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, jusqu'à la récolte 2015 incluse ;

- 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 0,90, jusqu'à la récolte 2018 incluse ;

- 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 0,80, jusqu'à la récolte 2023 incluse ;

- 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 0,70, jusqu'à la récolte 2027 incluse ;
- 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 0,60, jusqu'à la récolte 2030 incluse.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009 ne respectant les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds sur un même rang fixées dans le présent cahier des charges, mais respectant la densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

## **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 « Pessac-Léognan » 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'unité géographique plus grande « Vin de Graves » ou « Grand Vin de Graves » peut figurer sur les étiquettes, prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de cette 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.

b) - La mention « Cru Classé de Graves » peut figurer en remplacement de l'unité géographique plus grande « Vin de Graves » ou « Grand Vin de Graves » dans le respect des mêmes conditions de présentation et de dimension des caractères.

## 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 15 mars 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'un 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 retraisements ou de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de conditionnement au moins cinq jours ouvrés

avant l'opération.

### 3. Déclaration de replis

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'un mois maximum après ce repli.

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

### 5. 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, ou toute modification du paysage, une déclaration doit être 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, 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. 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 de contrôle ou d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

### 2. Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I<sup>er</sup> doit tenir 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.

## 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 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)	Contrôle documentaire et contrôle 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 la cuverie de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures	Contrôle sur site



Eleveage	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	Comptage de grappes et estimation de la charge
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 - 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 fermentescibles) chez les opérateurs - Par prélèvement de 200 grains sur site et contrôle réfractométrique
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	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 déclaration de récolte...) Contrôle de la mise en circulation des produits
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	

Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
-------------------	-------------------------------------

## 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.

***Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » homologué par  
le décret n° 2011-1096 du 9 septembre 2011, JORF du 11 septembre 2011***

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« L'ÉTOILE »**

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

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile », 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 « vin de paille » 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 « vin jaune » 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 « L'Etoile » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

*1<sup>o</sup>- 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 Jura : L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier.

*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 des 6 et 7 novembre 1991.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson ;

- Département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Bréry, Briod,

Buvilly, Cernans, Césancey, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseuans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chazelles, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Frébuans, Froideville, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Grozon, Grusse, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Mallerey, Mantry, Marnoz, La Marre, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Mirebel, Moiron, Molain, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Nanc-lès-Saint-Amour, Nantey, Neuville, Nevy-sur-Seille, Nogna, Orbagna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Val-d'Epy, Vaudrey, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges, Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villeveux, Le Villey, Vincelles, Vincent, Voiteur.

## **V. - Encépagement**

### *1°- Encépagement*

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

- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
- cépage accessoire : poulsard N (appelé localement ploussard).

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du seul cépage savagnin B.

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

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % 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 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

b) - Règles de taille.

- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de

Royat) ;

- Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120000 yeux francs par hectare ;
- En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieure à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissée est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est de 11 000 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 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) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs est limitée à 70 mètres.

b) - A compter du 31 juillet 2009, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

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

*1°- Récolte*

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.

*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 161 grammes par litre de moût.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins cueillis en bon

état sanitaire et à maturité physiologique.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) - Titre alcoométrique volumique total.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 19 %.

### **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 60 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 susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

c) - 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 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule  $(N \times 2,75) \times (R / 10\,000)$ . La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

#### *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 72 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 susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 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 qu'à partir de 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.

#### *4°- Dispositions particulières*

Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » et l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée par la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient K égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

## **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 sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus du seul cépage accessoire. Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

#### b) - Normes analytiques.

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur :

- Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure à 25 milliéquivalents par litre.

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

- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

#### d) - Capacité globale de la cuverie de vinification et d'élevage.

- La capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale d'élevage sous bois est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

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

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

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

#### a) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum, en fût de chêne, sans ouillage, jusqu'au 15 décembre de la 6<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois au moins sous voile permettant au vin d'acquiescer le « goût de jaune ».

#### b) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

- Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de 6 semaines, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.
- Au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucre supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la

récolte dont 18 mois au moins sous bois.

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

- a) - 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.

- b) - La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

### *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

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.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> décembre de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin jaune » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> janvier de la 7<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 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 de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est implantée sur la bordure occidentale du massif du Jura. Elle est incluse dans la région naturelle du Revermont, limitée :

- à l'est, par le premier plateau calcaire du Jura, d'une altitude moyenne de 550 mètres, en grande partie boisé ;
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Le paysage est composé d'un ensemble de collines à armature calcaire, la plupart allongées parallèlement à la bordure du premier plateau, et au relief souvent tourmenté. Le village de l'Etoile est situé au centre de 5 collines, disposées comme les branches d'une étoile. Ces collines culminent à des altitudes comprises entre 320 mètres et 420 mètres et dominant d'une centaine de mètres les dépressions intermédiaires.

Le sous-sol est constitué de marnes et de calcaires marneux du Trias et du Lias (Jurassique). Le substrat marneux des coteaux est recouvert de nombreux cailloux provenant de la fragmentation des bancs durs surplombants. Les sols sont particulièrement riches en petites « étoiles », éléments épars d'organismes fossiles, les crinoïdes, apparentés aux oursins et étoiles de mer. Une des explications possibles pour le nom



de la commune et de l'appellation d'origine contrôlée est la forme de ces fossiles si nombreux en cet endroit.

La région bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C, et été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année. Les automnes apparaissent cependant relativement secs et venteux.

La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier, dans un rayon d'environ 4 kilomètres autour de la commune de L'Etoile. Ces 4 communes du département du Jura se situent à quelques kilomètres au nord-est de la ville de Lons-le-Saunier.

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

Le vignoble du Jura, dont l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est une composante, existe déjà à l'époque celtique. L'existence du vin de « L'Etoile » est attestée par des écrits du XIII<sup>ème</sup> siècle. Le vignoble, à l'instar de tous ses voisins, a connu son apogée au XIX<sup>ème</sup> siècle, avant la crise phylloxérique.

Dès 1937 le « *Syndicat de défense des vignerons de L'Etoile* » obtient la reconnaissance officielle en appellation d'origine contrôlée de ses vins.

Elevage long, généralement sous bois, sans ouillage, assemblage de cépages, production de vins originaux et particuliers produits sous les mentions « vin jaune » et « vin de paille », conservation du marc de raisins pour élaborer de l'eau-de-vie, sont à l'origine de la sélection naturelle d'une microflore spécifique qui donne aux caves une ambiance particulière.

La principale production est un vin blanc sec, issu majoritairement de l'assemblage de cépages blancs, chardonnay B et savagnin B, et dans une proportion faible, du cépage noir poulsard N.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin jaune », spécificité jurassienne, a une origine obscure. Les producteurs du Jura ont amélioré, au fil des générations, la technique d'élaboration, puis l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage typiquement jurassien, le savagnin B, sélection des souches microbiennes qui assurent le développement du « voile », élevage sans ouillage pendant au moins 6 ans. Le [raisin](#) est [vendangé](#) à maturité optimale, puis vinifié en vin blanc sec. Ce vin blanc est ensuite élevé, non ouillé, pendant une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. Durant cette longue période de maturation, les levures actives vont former naturellement à la surface du vin un « voile » qui assure au cours de l'élevage une oxydation ménagée.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin de paille » est aussi une particularité jurassienne. Afin d'obtenir de fortes teneurs en sucre, dans un climat plutôt humide et froid, les grappes sélectionnées font l'objet d'un passerillage hors souche. Les [grappes](#) sont généralement suspendues à des fils de fer, ou déposées sur des petites caisses perforées ou sur des claies, entreposés dans des bâtiments secs et aérés, mais non chauffés. Le [passerillage](#) dure au moins 6 semaines. Ensuite un pressurage lent, avec un très faible rendement en jus (20 litres de jus seulement pour 100 kilogrammes de [raisin](#) séché), donne des moûts très riches en sucres fermentescibles qui fermentent lentement. Le vin est alors élevé en petits [fûts](#) de [chêne](#) pendant 3 années.

En 2009, la production annuelle de vins d'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile », sur 52 hectares, est d'environ 2500 hectolitres de vins blancs, 70 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin jaune » et 60 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin de paille ».

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

La particularité des vins blancs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » est d'offrir une palette d'arômes allant des notes minérales et pierre à fusil, à fruitées, avec beaucoup de fraîcheur

apportée par l'acidité des cépages chardonnay B et savagnin B. Ces vins sont aptes à bénéficier de plusieurs années d'élevage qui leur permettent de bien exprimer leur caractère singulier.

Le « vin jaune », vin blanc sec, hérite son incomparable et complexe « goût de jaune », combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices, et sa belle couleur mordorée, de l'élaboration « sous voile » pendant 6 années des vins issus du seul cépage savagnin B. Au terme de l'élevage, le « vin jaune » est conditionné dans une bouteille originale, légale, de 62 centilitres appelée « [Clavelin](#) », dans laquelle il peut se conserver durant 50 ans ou 100 ans avec toutes ses qualités et son originalité.

Le « vin de paille » est un vin naturellement doux dont les arômes et les saveurs peuvent varier, au sein de la même famille, selon le cépage dont il est issu et en fonction du savoir-faire du producteur. Il développe des arômes rappelant le miel ou le fruit confit, comme l'orange confite ou le pruneau.

### 3°- *Interactions causales*

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin sont situées sur les versants bien exposés des coteaux, aux sols riches en cailloutis superficiels sur substrat marneux.

Compte tenu du contexte climatique de la zone géographique, les parcelles sont généralement exposées au sud, sur des pentes de 20% à 40%, et bénéficient d'un ensoleillement optimal, à l'abri de la bise. La série marneuse offre des sols qui disposent en profondeur d'une bonne réserve hydrique. L'excès d'eau est évité par la forte pente, ainsi que par la présence des éboulis caillouteux superficiels qui permettent, de surcroît, un bon réchauffement des sols.

La conjonction de ces facteurs pédologiques, topographiques et climatiques confère à la zone géographique des conditions optimales pour la production de vins blancs aromatiques, exprimant fruité et minéralité et disposant d'une fraîcheur gage d'un bon potentiel de vieillissement.

Le vigneron assure une gestion optimale de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements maîtrisés. Il adopte des pratiques contribuant à la préservation des sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,...) pour faire face aux risques courants d'érosion pour un vignoble implanté sur de fortes pentes et des sols marneux.

Le savoir-faire de l'élaborateur s'exprime dans la tradition d'élevage long, souvent sans ouillage, qui contribue à l'expression des spécificités des vins.

La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue au développement des levures de « voile » responsables du « goût de jaune ». La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, traduit dans le cahier des charges, favorise l'expression des spécificités du « vin jaune ». Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier.

La sécheresse relative de l'automne venteux favorise le passerillage des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de la mention « vin de paille ». La période minimale d'élevage jusqu'au 15 novembre de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte dont 18 mois au moins sous bois favorise le développement d'arômes complexes et l'affinage des vins.

En 1250, Jean de CHALON fait construire un château sur la colline de L'Etoile. En 1260, il offre aux moines du prieuré de l'Etoile « *10 muids de vin à la mesure de Château-Chalon, à prendre dans ses vignes de l'Etoile* ». Sa mort apporta la preuve de la valeur des vignobles de « l'Etoile » si l'on en juge par les longues années de querelles et de guerres que se livrèrent ses descendants après son trépas.

Les producteurs de l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » entretiennent toujours la réputation et la notoriété de ces vins et l'ensemble des conditions de production qu'ils ont adopté, vise à préserver et développer le lien étroit entre les caractères des vins et leur milieu géographique.

## **XI. - Mesures transitoires**

Les parcelles de vigne plantées avant le 1<sup>er</sup> août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012, 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 complétée ou non par la mention « vin de paille », pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

## **XII. - Règles de présentation et 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 « L'Etoile » 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<sup>o</sup>-Dispositions particulières*

Les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration d'intention de pressurage*

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.

Elle indique :

- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

#### *2. 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 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.

#### *3. Déclaration de transaction*

Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction 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 de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction. L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

#### 4. 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de vingt-quatre conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs, le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

#### 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 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 moins quinze jours ouvrés avant ce repli.

#### 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

## II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

## 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 (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et caractéristiques)
Lieu de vinification	Contrôle documentaire

<b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre)
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1. - Conduite du vignoble</b>	
Taille	Vérification terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage de grappes)
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	- Contrôle de la concentration des raisins (déclaration de pressurage) - Contrôle de la conformité des vins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » (déclaration de revendication)
Elevage - Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</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	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>	

<b>POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés ou avant conditionnement (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ou « vin de paille »)	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>	
Types de contenants, bouteille particulière	Contrôle documentaire et contrôle sur site

## II. – Références concernant les structures 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

### **CERTIPAQ**

44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS

Tel : (33) (0)1 45 30 92 92

Fax : (33) (0)1 45 30 93 00

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.

-----

***Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » homologué par  
le décret n° 2011-1097 du 9 septembre 2011, JORF du 11 septembre 2011***

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« BUGEY »**

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

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bugey », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 11 juillet 1958, 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 les dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :

- « Manicle » ;
- « Montagnieu » ;
- « Cerdon ».

2<sup>o</sup>- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, complété par la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », est complété par la mention « méthode ancestrale » selon les 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 est complété, pour les vins rouges, par l'une des indications suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces indications dans le présent cahier des charges :

- « Pinot noir » ;
- « Gamay » ;
- « Mondeuse ».

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

1<sup>o</sup>- L'appellation d'origine contrôlée « Bugey » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés et aux vins mousseux ou pétillants blancs et rosés.

2<sup>o</sup>- La dénomination géographique complémentaire « Manicle » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

3<sup>o</sup>- La dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » est réservée aux vins tranquilles rouges et aux vins mousseux ou pétillants blancs.

4<sup>o</sup>- La dénomination géographique complémentaire « Cerdon » est réservée aux vins mousseux rosés de type aromatique.

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

1<sup>o</sup>- *Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, sont assurés

sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Manicle », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Cheignieu-la-Balme et Pugieu.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain: Briord, Montagnieu et Seillonnaz.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », la récolte des raisins, la vinification l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : L'Abergement-de-Varey, Bohas-Meyriat-Rignat, Boyeux-Saint-Jérôme, Cerdon, Jujurieux, Mérignat, Poncin, Saint-Alban, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-du-Mont.

### *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 26 et 27 février 2003.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des maires 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 et l'élaboration des vins tranquilles,  
- pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants,  
est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ain: Ambronay, Ambutrix, Aranc, Arandas, Armix, Bettant, Brégnier-Cordon, Brénaz, Ceignes, Certines, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Château-Gaillard, Cize, Cleyzieu, Colomieu, Conand, Corbonod, Corlier, Corvessiat, Douvres, Druillat, Evosge, Grand-Corent, Hautecourt-Romaneche, Hotonnes, Innimont, Izenave, Jasseron, La Burbanche, La Tranclière, Labalme, Lantenay, Leyment, Leyssard, L'hôpital, Lochieu, Lompnaz, Marchamp, Montagnat, Murs-et-Gélinieux, Neuville-sur-Ain, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Pont-d'Ain, Premeyzel, Ramasse, Révonnas, Saint-Bois, Sainte-Julie, Sault-Brénaz, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Songieu, Sonthonnax-la-montagne, Souclin, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Just, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Vulbas, Surjoux, Sutrieu, Tenay, Thézillieu, Vieu-d'Izenave, Villereversure, Virieu-le-Petit ;

- Département de la Savoie : Champagnieux, Chanaz, Chindrieux, Jongieux, La Balme, Lucey, Motz, Ruffieux, Saint-Genix-sur-Guiers, Serrières-en-Chautagne, Vions, Yenne ;

- Département de la Haute-Savoie : Bassy, Seyssel.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Manicle », 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 l'Ain : L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Bénonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Nattages, Parves, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Bugey »	
Vins blancs	- cépage principal : chardonnay B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, jacquère B, mondeuse B, pinot gris G.
Vins rouges	gamay N, mondeuse N, pinot noir N.
Vins rosés	- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ; - cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, poulard N.
Vins mousseux ou pétillants blancs	- cépages principaux : chardonnay B, jacquère B, molette B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, gamay N, mondeuse B, pinot gris G, pinot noir N, mondeuse N, poulard N.
Vins mousseux ou pétillants rosés	- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ; - cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, poulard N.
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	

Vins blancs	chardonnay B
Vins rouges	pinot noir N
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	mondeuse N
Vins mousseux ou pétillants blancs	- cépages principaux : altesse B, chardonnay B, mondeuse N ; - cépages accessoires : gamay N, jacquère B, molette B, pinot noir N.
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	gamay N, poulsard N.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
DISPOSITIONS GENERALES	
AOC « Bugey »	
Vins blancs	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Vins rosés	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Vins mousseux ou pétillants blancs	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Vins mousseux ou pétillants rosés	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins mousseux ou pétillants blancs	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
DISPOSITION PARTICULIERE	
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.	

## 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. Toutefois, les vignes plantées selon des courbes de niveau présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est au maximum de 2,40 mètres et la distance entre les pieds sur un même rang est comprise entre 0,80 mètre et 1,30 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à coursons pour les vignes conduites en gobelet, cordon de Royat double, cordon de Royat unilatéral ; le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 ;
- tailles mixtes ou longues en Guyot simple ou Guyot double ; le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 pour les cépages noirs et inférieur ou égal à 16 pour les cépages blancs et gris.

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

La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,10 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	11500
Vins rouges et rosés	10500
Vins mousseux ou pétillants blancs ou rosés	13000
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	11000
Vins rouges	10000
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	10000
Vins mousseux ou pétillants blancs	13000
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	13000

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 constituent un élément fondamental du terroir :

- a) - L'aménagement des abords de parcelles et tournières est réalisé par un enherbement ou bien par un empierrement ;
- b) - 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 ;
- c) - Tous aménagements ou travaux avant plantation entraînant une modification substantielle de la topographie, 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 sont interdits, à l'exception des travaux de défonçage classique.

## 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 mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Montagnieu » sont issus de raisins récoltés manuellement.
- c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
  - Le transport de la vendange est effectué dans des remorques ou récipients manuels ne présentant pas d'altération de leur surface de contact avec les raisins.
  - L'ensemble du matériel utilisé lors du transport de la vendange fait l'objet d'un lavage quotidien.

### 2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Bugey »		
Vins blancs et rosé	153	9,5 %.
Vins rouges issus du cépage gamay N ou pinot noir N	162	9,5 %
Vins rouges issus du cépage mondeuse N	153	9 %

Vins de base destinés à la production de vins pétillants et mousseux blancs et rosés	144	9 %.
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »		
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges	171	10 %.
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »		
Vins rouges	162	9,5 %
Vins mousseux ou pétillants blancs	144	9 %.
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »		
Vins mousseux rosés de type aromatique	136	8,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 6,5 %.

**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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	67
Vins rouges issus du cépage gamay N	60
Vins rouges issus des cépages mondeuse N ou pinot noir N	58
Vins rosés	65
Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés	71

Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	63
Vins rouges	53
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	53
Vins mousseux ou pétillants blancs	71
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	71

### 2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	74
Vins rouges issus du cépage gamay N	68
Vins rouges issus des cépages mondeuse N ou pinot noir N	66
Vins rosés	72
Vins mousseux ou pétillants blancs et rosés	78
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	69
Vins rouges	61
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	61
Vins mousseux ou pétillants blancs	78
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	78

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

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

#### a)- Assemblage des cépages.

- Les vins tranquilles rouges sont issus obligatoirement d'un seul cépage ;
- Les vins tranquilles blancs et rosés et les vins mousseux ou pétillants proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être issus du seul cépage poulsard N.

#### b) - Fermentation malolactique.

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

#### c) - Normes analytiques.

Les lots de vin prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 2 grammes par litre pour les vins rouges ;
- inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acidité tartrique plus 2 dans la limite de 6 grammes de sucres fermentescibles par litre pour les vins blancs et de 5 grammes de sucres fermentescibles par litre pour les vins rosés.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » présentent :

- une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 22 grammes par litre et 80 grammes par litre;
- une surpression supérieure ou égale à 3 bars mesurée à 20°C.

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

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbon à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
--	--

AOC « Bugey »	
Vins blancs et rosé	12,5 %.
Vins rouges issus des cépages gamay N ou pinot noir N	12,5 %.
Vins rouges issus du cépage mondeuse N	12 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs issus des cépages chardonnay B, pinot gris G ou pinot noir N	12 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux rosés issus des cépages pinot gris G ou pinot noir N	12 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants blancs et rosés issus des autres cépages	11,5 %.
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	13 %
Vins rouges	13 %
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	12,5 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ou pétillants blancs	12 %
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux rosés de type aromatique	11,5 %

e) - Matériel interdit.

- Pour l'élaboration des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », l'utilisation de pressoirs contenant des chaînes est interdite ;

- Pour le transfert des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », l'utilisation de cuves équipées d'un système de gazéification par injection est interdite. Toutefois, le recours à ce type de matériel pour les seules opérations de transfert de ces vins reste autorisé sous réserve que le système de gazéification par injection



soit démonté avant toute opération de transfert.

f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'un volume de cuverie de vinification correspondant au produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

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

- L'entretien du matériel vinicole est scrupuleusement effectué. Les outils entrant en contact direct avec la vendange, le moût ou le vin font l'objet d'un nettoyage préalable à leur utilisation.
- L'entretien des chais est régulièrement effectué, notamment en période de vendange.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Vins mousseux ou pétillants élaborés par seconde fermentation en bouteille.

La durée de conservation sur lies des vins mousseux ou pétillants ne peut être inférieure à 9 mois.

b) - Vins mousseux ou pétillants élaborés par seconde fermentation en bouteille susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »

La durée de conservation sur lies des vins mousseux ou pétillants ne peut être inférieure à 12 mois.

c) - Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale »

Les vins mousseux sont élaborés à partir d'un moût partiellement fermenté présentant lors du tirage en bouteille une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 40 grammes par litre.

La fermentation est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne.

L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 2 mois.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

Le dépôt peut être éliminé :

- soit par dégorgement ;
- soit par filtration isobariométrique dite « de bouteille à bouteille » ;
- soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobariométrique. Dans le récipient d'unification, les vins ne peuvent séjourner dans le récipient plus de huit jours à une température qui ne doit pas dépasser 4°C. Le récipient est muni d'un dispositif permettant le contrôle de la température.

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 le conditionnement, pour les vins tranquilles, et lors de l'élimination du dépôt pour les vins mousseux et pétillants.

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

4°- *Dispositions relatives au stockage*

- L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
- Le stockage est réalisé dans un bâtiment fermé et réservé à cet usage.

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

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

- Les vins tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- Les vins mousseux et pétillants ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage ;
- Les vins mousseux ou pétillants bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.
- Les vins mousseux bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies.

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

Les vins tranquilles et les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1<sup>er</sup> décembre suivant 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 s'étend sur un ensemble de petites montagnes accidentées, entaillées par des vallées étroites que dominent le Grand Colombier et ses 1534 mètres d'altitude.

Dans un paysage marqué par la présence prégnante de la forêt et de larges bosquets, recouvrant crêtes et pentes, le vignoble, réparti au cœur de trois îlots de production, s'insère dans un ensemble de clairières à l'orientation majoritairement sud/sud-est à sud/sud-ouest et de dômes façonnés par les glaciers.

La zone géographique apparaît ainsi comme une mosaïque de sites viticoles implantés au gré des pentes et des expositions. La vigne ne s'impose pas au premier regard mais surgit au détour d'une vallée.

Le vignoble du « Bugey » occupe des situations géologiques bien différentes. Celles-ci résultent du plissement, à l'ère Tertiaire pendant le soulèvement alpin, de la chaîne du Jura qui s'organise en un système complexe de plis et de failles. Le relief est façonné au Quaternaire sous l'action des glaciers alpins qui recouvrent l'ensemble de la région.

Au sud de la zone géographique, la région de Belley s'étend des contreforts du massif du Colombier jusqu'au rivage du Rhône. L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les versants bien exposés, et présentant des sols bien drainés développés tant sur les formations calcaires et marneuses (calcaires argileux) du Jurassique ou du Crétacé inférieur que sur des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes) du Miocène, des moraines glaciaires ou des alluvions anciennes.

A l'ouest de cet ensemble émerge l'îlot de « Manicle », petit vignoble perché sur un replat, à flanc de montagne, sur des sols d'éboulis calcaires.

Au sud ouest, en bordure du Rhône, le vignoble de « Montagnieu » est installé au pied des reliefs de calcaires jurassiques, sur de magnifiques coteaux dont les fortes pentes sont exposées au sud et présentent des sols argilo-calcaires peu profonds

La façade nord-ouest de la zone géographique se caractérise par des substrats calcaires et marneux, dans un environnement très accidenté. Le vignoble est implanté sur des parcelles dont les très fortes pentes exposées vers le sud et vers l'ouest dépassant 500 mètres en altitude.

Le climat est océanique, avec des précipitations annuelles abondantes et régulières, de l'ordre de 1100 millimètres à 1300 millimètres. La zone géographique reste cependant sous les influences méridionales et continentales : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone géographique connaît également des étés chauds.

Dans ce contexte, l'orientation et l'altitude prennent une grande importance pour offrir à la vigne des sites favorables à la maturité des raisins.

La zone géographique s'étend au sud-est du département de l'Ain, au cœur du triangle constitué par les villes Lyon-Grenoble-Genève, au sein de la région Rhône-Alpes. Le pays du « Bugey », qui forme la pointe méridionale du massif jurassien, est lové dans une boucle du fleuve Rhône. Les villes principales en sont Belley, Culoz et Ambérieu-en-Bugey. La zone géographique couvre le territoire de 67 communes qui abritent, comme ont coutume de dire les bugistes : « un tout petit vignoble niché au cœur d'une grande région naturelle ».

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

Déjà cultivée lors de l'occupation romaine, la vigne a tenu, de tous temps, une place prépondérante dans l'économie de la région. Sous l'impulsion des moines, puis de riches propriétaires fonciers, le vignoble bugiste connaît son plus grand développement entre les années 1830 et 1870. Il est alors aux mains de propriétaires fortunés et couvre une superficie, dans le département de l'Ain, d'environ 20000 hectares. Le docteur Jules GUYOT, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la production viticole représente, alors, 25% du produit agricole du département.

La crise phylloxérique, accompagnée de la disparition des vignes, et les conséquences des guerres, par l'absence de main d'œuvre, conduisent à une mise en friche des sites viticoles et à la fermeture du paysage.

Devant cette perte du patrimoine, les producteurs se mobilisent pour sauvegarder des plants de vignes et les réimplantent dans les sites les plus adaptés. Cette mobilisation se concrétise par la naissance du syndicat des vignerons du Bugey en 1955.

Le vignoble du « Bugey » est réhabilité au cœur des îlots où subsistent, à la fois des usages et des hommes. Les producteurs recherchent la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, tout en s'appuyant sur un encépagement régional. Ils développent une production de vins tranquilles et de vins mousseux dont ils assurent le conditionnement et la commercialisation par vente directe. En 1958 l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vin du Bugey » est reconnue.

Parmi les vins mousseux, ceux produits dans la région de Cerdon, de 1945 à 1958 sont connus sous la dénomination « Vins provenant du canton de Poncin ». Dans la dernière partie du XX<sup>ème</sup> siècle, les producteurs vont tout à la fois parfaire la maîtrise de cette méthode d'élaboration reconnue sous la mention « méthode ancestrale », et développer la méthode de seconde fermentation en bouteille avec adjonction d'une liqueur de tirage.

En 2010, le vignoble couvre environ 500 hectares, pour une production moyenne annuelle de 27000 hectolitres. Cette production se répartit en 60% de vins mousseux et pétillants commercialisés en appellation d'origine contrôlée « Bugey », « Bugey » complété de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », « Bugey » complété de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complété obligatoirement par la mention « méthode ancestrale » et 40% de vins tranquilles rouges, blancs, et rosés, avec une majorité de vins blancs.

La commercialisation est assurée à 80 %, par vente directe, par des exploitations familiales.

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

##### *Vins tranquilles*

Les vins blancs sont historiquement élaborés à partir de plusieurs cépages (aligoté B, altesse B chardonnay B, jacquère B, mondeuse blanche B, pinot gris G) avec cependant comme cépage principal le cépage chardonnay B. Ils présentent une vivacité doublée d'une finale ample et souple.

Les vins rosés sont principalement issus des cépages noirs. Ce sont des vins frais et parfumés, légers et fruités qui se boivent jeunes.

Les vins rouges sont obligatoirement issus d'un seul cépage et élaborés à partir des cépages gamay N, pinot noir N et mondeuse N. Les vins rouges issus de cépage gamay N ou pinot noir N présentent un caractère léger, des tanins fins et très souvent des nuances aromatiques fruitées pour le gamay N, des nuances aromatiques plus complexes pour le pinot noir N.

Les vins issus du cépage mondeuse N sont marqués par une structure tannique très présente et des arômes généralement dominés par des notes de fruits noirs.

Les vins rouges bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Manicle », issus du cépage pinot noir N, offrent des vins plus charpentés.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » présentent fréquemment des nuances d'épices.

#### *Vins mousseux ou pétillants*

Les vins mousseux ou pétillants de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » sont obtenus par seconde fermentation en bouteille avec adjonction d'une liqueur de tirage et une durée minimale d'élevage sur lies fines de 9 mois. Ils présentent le plus souvent des arômes à dominante florale.

Les vins produits sous la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » sont des vins mousseux rosés de type aromatique. Ils sont obligatoirement présentés avec la mention « méthode ancestrale ».

Ils sont élaborés par un procédé original consistant à ralentir, puis stopper, la fermentation alcoolique par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille, dans laquelle il poursuit sa fermentation pendant au moins 2 mois. Ce produit singulier offre une expression aromatique de fruits rouges avec un titre alcoométrique volumique acquis faible (généralement de 7 % à 9 %) et une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 22 grammes par litre et 80 grammes par litre. La mousse est abondante et fine.

Les vins produits sous la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », sont le plus souvent élaborés à partir d'assemblages de moûts issus de raisins blancs et de raisins noirs. Ils sont obtenus par seconde fermentation en bouteille avec une durée minimale d'élevage sur lies fines de 12 mois. Ils acquièrent ainsi une structure aromatique plus complexe et une relative souplesse en bouche.

### *3°- Interactions causales*

#### *Vins tranquilles*

Le massif du Bugey se caractérise par une topographie chahutée liée à une histoire géologique complexe. Héritiers d'une telle mosaïque paysagère, les producteurs, grâce aux savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations, ont adapté le travail et le choix des cépages à la diversité des situations, ainsi que le choix des assemblages pour l'élaboration des vins.

Les vins blancs et rouges trouvent dans les collines morainiques du bassin de Belley, des conditions de culture favorables (sols bien drainés, paysages ouverts) permettant aux cépages gamay N et chardonnay B d'exprimer une souplesse et une vivacité originale.

Dans le secteur de « Manicle », les parcelles abritées en contrebas d'une falaise calcaire, sur des pentes fortement inclinées, avec des sols issus d'éboulis calcaires, disposent d'un excellent régime hydrique et assurent une belle précocité printanière à la vigne. La tradition locale dit que le sol restitue la nuit la chaleur emmagasinée le jour. Le cépage pinot noir N y développe une belle structure tannique.

Le secteur de « Montagnieu », le long de la rive droite du Rhône, se distingue par ses pentes abruptes plongeant vers le fleuve. Ici, les producteurs ont favorisé l'implantation du cépage mondeuse N, cépage très exigeant, qui se plaît sur les sols issus d'éboulis fins et à l'alimentation hydrique régulée où il exprime toute son originalité.

#### *Vins mousseux ou pétillants*

Dans le secteur de « Cerdon », les cépages gamay N et poulsard N s'adaptent aux fortes pentes marno-calcaire de l'Oxfordien, exposées sud/sud-est, en situation plus fraîche, favorables à une maturité des raisins aptes à l'élaboration de vins mousseux aromatiques.

Les conditions climatiques de la zone géographique ont joué un rôle majeur dans le développement de la production de vins mousseux. En effet, les températures basses et le long hiver entraînaient des arrêts de la fermentation alcoolique.

Dès les beaux jours revenus, celle-ci reprenait son cours, pour donner un vin, peu alcoolisé et mousseux. Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire autour du perfectionnement de cette technique d'arrêt de fermentation, notamment par la maîtrise du froid.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » offrent une diversité et une originalité de produits qui se marient à merveille à la riche gastronomie locale. Le plus connu des gastronomes bugistes n'est autre que Jean Antelme BRILLAT-SAVARIN, qui fut l'un des plus illustres gastronomes français et l'auteur de la « *Physiologie du goût* ». Propriétaire d'un vignoble à Manicle, il ne cessa de promouvoir les vins de la région. Grâce au développement de la vente directe et du tourisme dans le département, les premiers caveaux de dégustation, hauts lieux de la convivialité bugiste, s'ouvrent dès le début des années 1960 et attirent les consommateurs venus pour les vins et les paysages.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Aire géographique*

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2038 incluse sur le territoire des communes suivantes de l'Ain : Ambérieu en Bugey, Druillat, Journans.

### *2°- Aire parcellaire délimitée*

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne mais exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées au présent cahier des charges et aux modalités définies par un échancier individuel arrêté par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, 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 2019 incluse.

### *3°- Règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage pour les vins*

Les dispositions relatives aux règles de proportion à l'exploitation et les dispositions relatives aux règles d'assemblage pour les vins s'appliquent à partir de la récolte 2022.

### *4°- Modes de conduite*

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation mais présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3800 pieds à l'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 2038 incluse, sous réserve du respect de l'échancier suivant :

- pour la récolte 2024, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2032, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

## **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 « Bugey » 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

Toutes les indications facultatives 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

Pour toute parcelle susceptible de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire, à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions les plus restrictives au vignoble, il 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 31 mars qui précède la récolte.

Pour toute parcelle susceptible de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions au vignoble relatives à cette dénomination géographique, il déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » avant le 31 mars qui précède la récolte.

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

Elle indique notamment :

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

#### 2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au moins huit jours ouvrés avant la récolte.

#### 3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte, et quinze jours au moins avant la première sortie du chai de vinification.

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 :

- 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, s'il est modifié par rapport à l'année antérieure.

#### 4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux ou pétillants

La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte, et

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

Elle indique notamment :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, si modifié par rapport à l'année antérieure.

#### *5. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux et pétillant)*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé la date à partir de laquelle les vins sont mis en marché à destination du consommateur, au plus tard deux jours ouvrés avant cette date.

La déclaration indique :

- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée ;
- le numéro de tirage ou de lot ;
- la date de fin de tirage du lot ;
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols.

#### *6. Déclaration préalable de transaction en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles et vins de bases)*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

#### *7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles)*

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

#### *8. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

#### *9. Déclaration de renoncement*

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Bugey » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce renoncement.

Cette déclaration précise le volume concerné.

#### *10. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

#### *11. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux avant plantation susceptibles de modifier la morphologie du relief, 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, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être 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.

*12. Déclaration des opérations de transfert (cuves équipées d'un système de gazéification par injection*

Pour le transfert des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », tout opérateur ayant recours à une cuve équipée d'un système de gazéification par injection adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable au moins quarante-huit heures avant le début de l'opération.

## II. - Tenue de registres

*Registre de transfert*

Tout opérateur élaborant des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », utilisant une installation de transfert ainsi que les prestataires de service disposant d'une installation de même nature tiennent à disposition des opérations de contrôle un registre de transfert tenu à jour.

Ce registre indique notamment toutes les opérations de transfert réalisées au cours de l'année dans l'installation.

## 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 (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	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</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle



<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</b>	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres par les opérateurs)
Conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) 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])
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>	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et vins de base)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique
Vins après prise de mousse (vins mousseux et pétillants)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>	
Etiquetage	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](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 « ANJOU VILLAGES »  
homologué par le décret n° 2011-1094 du 9 septembre 2011, JORF du 11/09/2011**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1991, les vins 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 dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

**III. - Types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » 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 des Deux-Sèvres : Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Cersay ;  
- Département de Maine-et-Loire : Ambillou-Château, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Brigné, Chalonnnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, La Fosse-de-Tigné, Ingrandes, La Jumellière, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, Notre-Dame-d'Allençon, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Tancoigné, Thouarcé, Tigné, Trémont, Valanjou, Les Verchers-sur-Layon.

*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 1986, 3 et 4 novembre 1993, 13 et 14 février 2002 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 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 approuvée.

*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 des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais,

Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;

- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;

- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Gennes, Grézillé, Huillé, Juigné-sur-Loire, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Meigné, Montfort, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Noyant-la-Plaine, Parnay, Pellouailles-les-Vignes, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Le Thoureil, Turquant, Les Ulmes, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Verrie, Vihiers, Villevêque ;

- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

## V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
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 et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
<b>DISPOSITIONS PARTICULIERES</b>
Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril.

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 14 yeux francs par pied avec 8 yeux francs maximum sur le long bois.

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

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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.
<b>DISPOSITIONS PARTICULIERES</b>
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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 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.

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 189 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*

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 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.

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

#### *1° - Dispositions générales*

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

##### a) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou, au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

##### b) - Normes analytiques

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

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

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

##### d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

##### e) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

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

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année suivant 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 lors du 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 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 l'année qui suit 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 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 s'insère au cœur de la partie occidentale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou », essentiellement sur le socle précambrien et paléozoïque rattaché au Massif Armoricaïn, très localement recouvert par des formations graveleuses ou par des formations du Cénomaniën comme notamment les marnes à ostracées, sur sa bordure orientale.

Elle englobe les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Anjou-Coteaux de la Loire », « Coteaux du Layon », « Savennières », et quelques communes limitrophes.

Elle couvre un territoire délimité et sélectionné pour l'aptitude de son milieu naturel à produire des vins rouges d'élevage.

Elle s'étend ainsi sur le territoire de 43 communes du département du Maine-et-Loire et de 3 communes du département des Deux-Sèvres, au sud-est et au sud de la ville d'Angers.

Les paysages se caractérisent par de nombreux petits coteaux d'exposition variée dont les altitudes oscillent entre 50 mètres et 90 mètres.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles bénéficiant d'une bonne exposition et présentant des sols bruns développés sur schistes, des sols bruns argilo-graveleux ou, très localement, des sols bruns développés sur marnes à ostracées. Ces sols sont le plus souvent peu profonds, avec un bon régime hydrique, sans signe d'hydromorphie, et caractérisés par de faibles réserves en eau. Ils disposent d'un bon comportement thermique et assurent une bonne précocité. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolithes) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles compte tenu, d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur thermique que jouent la Loire et ses affluents et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de foehn, à l'abri de l'humidité océanique, dû aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I<sup>er</sup> siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'APOLLONIUS

(VI<sup>ème</sup> siècle): « *Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers).* »

Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen-Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives même de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XII<sup>ème</sup> et XIII<sup>ème</sup> siècles. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIENOR d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

La production connaît un développement important à partir du XVI<sup>ème</sup> siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais, en font d'amples provisions et le commerce est si florissant au XVIII<sup>ème</sup> siècle qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N ou « *plant breton* » (plant qui doit alors son nom à son arrivée par bateau par l'estuaire de la Loire située à cette époque dans la région bretonne), puis, un peu plus tard, en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique, dès 1865.

La vinification est principalement orientée, au début du XX<sup>ème</sup> siècle, vers l'élaboration de « *rouget* », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin, avec le développement d'une production importante de vins rosés emblématiques. La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

Cependant, les professionnels de la région se sont rendus à l'évidence qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de mieux marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges.

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » est ainsi reconnue le 14 novembre 1991.

La production est l'œuvre, en 2010, de 130 caves particulières et 2 caves coopératives.

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

Le vin présente habituellement une robe de couleur rubis, profonde et soutenue. Le nez évoque fréquemment des notes fines de fruits rouges et de fleurs (iris, violette,...) évoluant vers des arômes plus complexes, mélanges de fruits noirs et d'arômes épicés, de venaison ou bien encore de sous-bois.

La bouche est ample et charnue, tout en conservant sa richesse aromatique. Les tanins, très présents, sont fondus et la finale est persistante. Vin généreux, il faut savoir l'oublier quelques années avant de le déguster.

### 3°- Interactions causales

La conjonction entre des sols superficiels faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques, et une topographie permettant une excellente exposition et favorisant une alimentation hydrique régulière, a permis aux cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N d'exprimer toute leur plénitude et leur originalité.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses.

L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent de définir une implantation juste du vignoble, en prenant en compte la bonne adéquation des deux cépages avec les potentialités des sols bruns développés sur schiste et des sols argilo-calcaires développés sur Cénomaniens.

S'appuyant sur une délimitation parcellaire particulière, adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, récoltant à maturité optimale, et portant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et les durées de macération, les producteurs mettent en place des règles de production rigoureuses pour la production d'un vin rouge structuré.



La détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une récolte de raisins présentant une richesse minimale en sucre de 189 grammes par litre et à un stade optimal de la maturité phénolique.

Au fil des générations, les opérateurs ont su extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 juin suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges.

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » fait partie, en 2010, des fleurons des vins de la région de l'Anjou.

## **XI. - Mesures transitoires**

Les parcelles de vigne plantées avant le 16 février 1998, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 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 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des dispositions générales de palissage et de hauteur de feuillage.

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

### *1°- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Toutes les indications facultatives 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) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - 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.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

#### *2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac*

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

#### *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 au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

#### *4. 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 un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

#### *5. 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 tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

#### *6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare*

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

## **II. - Tenue de registres**

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

#### *1. Registre de suivi parcellaire*

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

#### *2. Registre des objectifs de production*

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

### 3. Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant

### 4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

## 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 et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain

<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
<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
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 « SAVENNIÈRES »  
homologué par le décret n° 2011-1099 du 9 septembre 2011, JORF du 11/09/2011**

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

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

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1952, les vins 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 dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est réservée aux vins blancs tranquilles.

**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 Maine-et-Loire : Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

*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 11 et 12 septembre 1985, des 8 et 9 juin 2005 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 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*

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 Maine-et-Loire :

Les Alleuds, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Brigné, Brissac-Quincé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Denée Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Juigné-sur-Loire, Luigné, Martigné-Briand, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine,—Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saugé-l'Hôpital, Soullaines-sur-Aubance, Thouarcé, Valanjou, Vauchrézien.

**V. - Encépagement**

Les vins sont issus du cépage chenin B.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
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 et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
<b>DISPOSITIONS PARTICULIERES</b>
Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

#### b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 4 yeux francs maximum sur le long bois.

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

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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.
<b>DISPOSITIONS PARTICULIERES</b>
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

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

La charge maximale moyenne à la parcelle 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 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*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément

fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

### 3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

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

### 1°- Récolte

<b>DISPOSITIONS GENERALES</b>
- 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.
<b>DISPOSITIONS PARTICULIERES</b>
- Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Savennières» sont récoltés par sélection de grappes sur pied. - L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

### 2°- Maturité du raisin

a) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes.

TYPE DE VIN	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins secs	186	11,5 %
Autres vins	212	12,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis 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 :

TYPE DE VIN	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins secs et demi-secs	50
Autres vins	35

### 2°- Rendement butoir

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

TYPE DE VIN	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins secs et demi-secs	50
Autres vins	35

### *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.

## **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 secs présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :

- 4 grammes par litre ;
- ou 8 grammes par litre lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes à la teneur en sucres fermentescibles.

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

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- Toute opération d'enrichissement est interdite pour les autres vins.

#### c) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

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

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

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

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 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 lors du 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 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> avril de l'année qui suit 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 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 située sur la rive droite de la Loire, à une quinzaine de kilomètres de la ville d'Angers.

Elle se caractérise par un ensemble de coteaux d'orientation sud/sud-est qui s'étendent, à partir de la Loire, sur une largeur variant de 500 mètres à 1500 mètres et s'étirent, le long de la Loire, sur environ 6 kilomètres.

Au nord de la zone géographique, un vaste plateau, plus froid, exposé aux vents, est principalement voué à l'élevage et la culture céréalière.

Le substratum géologique est représenté par des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur, localement par des filons volcaniques (rhyolites et spilites). En amorce du plateau, quelques sables éoliens du quaternaire se sont déposés en couche plus ou moins épaisse. En situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 3 communes : Bouchemaine, La Possonnière et Savennières.

Le climat est océanique. Le massif des Mauges situé à l'ouest du vignoble nuance cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C).

La Loire joue un rôle prépondérant de régulation des températures sur le proche coteau implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Elle joue également un rôle important en favorisant, au cours de la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement de la pourriture noble.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

D'abord limitée aux parcelles proches des grandes abbayes d'Angers, la culture de la vigne s'est étendue tout autour d'Angers, puis sur les coteaux de Pruniers et Bouchemaine au IV<sup>ème</sup> siècle. Vers 1130, les moines de l'abbaye de Saint-Nicolas d'Angers plantent un coteau surplombant la Loire qui donnera son nom à « *La Roche aux Moines* ».

En 1140, des religieuses bénédictines construisent, dans le bourg de La Possonnière, un couvent nommé « *Le Prieuré* ». De vastes clos de vigne entourent alors leur bâtisse.

Dès lors, le vin de « Savennières » est apprécié sur les nobles tables et plus particulièrement, au XV<sup>ème</sup> siècle sur la table du bon roi RENE (RENE I<sup>er</sup> d'Anjou). Celui-ci, à la faveur d'une halte sur la commune, dégustant un verre de vin issu d'une parcelle à l'ouest du bourg, il le qualifie de « *goutte d'or* ». Cette parcelle est connue, depuis, sous la dénomination de « Clos de la goutte d'or ».

Le vignoble se développe surtout au cours des XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles.

BIDET et DUHAMEL de MONCEAU, dans leur « *Traité sur la nature et la culture de la vigne* » paru en 1749, disent : « *Les coteaux qui règnent le long de la Loire, des deux cotés de cette rivière, forment les différents vignobles de l'Anjou; ces coteaux sont à ½ lieue ou ¼ de lieue de distance les uns des autres, à commencer depuis Angers jusqu'à 7 ou 8 lieues par delà, vers la Bretagne. Ce ne sont que rochers, autrefois absolument stériles, occupés par des broussailles, des halliers et des vieux arbres; ce qui rendait le pays inaccessible et impénétrable, et en faisait la retraite de toutes sortes de bêtes fauves ou d'animaux venimeux. Le terroir, très difficile à défricher, est maintenant parfaitement cultivé et tout planté en vignes, jusqu'à l'endroit ou le coteau commence à s'aplanir et se retourner du côté du nord, ce qui va à ¼ de lieue ou ½ lieue d'étendue. Les coteaux du côté droit de la Loire, en descendant pour aller à Nantes, se présentent au midi, et par conséquent le vin y est meilleur et plus fort que celui du côté gauche... ».*

Les coteaux et les terres près du bourg de Savennières se couvrent de vigne et chaque habitation, dans la campagne, possède plusieurs planches de vigne. A la veille de la révolution, les cahiers de doléances, rédigés par les états généraux, donnent la situation du vignoble sur les coteaux. « *Savennières : 2460 habitants, 1/3 en vignes d'un excellent cru...Je n'ai pas vu de paroisse plus taxée que Savennières.* » écrit alors, M. DERTROU, syndic.

Le XIX<sup>ème</sup> siècle voit une profonde métamorphose de la viticulture en raison des progrès substantiels faits en œnologie et en protection des végétaux, sous l'action de propriétaires comme GUILLORY, soucieux d'obtenir des vins de qualité et de maintenir la réputation des vins de « Savennières ». De nombreuses expériences sont alors réalisées, tant sur l'essai d'autres cépages, avec notamment le verdelho de Madère dont, selon le professeur MAISONNEUVE, une soixantaine de pieds était cultivée à la « Coulée de Serrant », que sur l'aménagement de terrasses ou les essais de palissage.

Pourtant le cépage chenin B reste le cépage de prédilection du vignoble.

Jules GUYOT, lors d'une de ses visites, en 1865, décrit parfaitement le mode de conduite, parlant ainsi d'une taille à coursons, d'ébourgeonnage, et d'une récolte quand « *une grande partie des raisins est blettie,..* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est reconnue par le décret du 8 décembre 1952, qui définit principalement les vins avec des sucres fermentescibles. Ce décret a, sous l'impulsion des présidents successifs du syndicat de défense, dont Michèle BAZIN DE JESSEY, évolué vers la définition de vins secs avec la possibilité de produire des vins avec des sucres fermentescibles, reflétant ainsi les pratiques du vignoble et l'originalité du milieu.

En 2009, le vignoble est exploité par 34 opérateurs.

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

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Ils peuvent cependant présenter parfois des sucres fermentescibles.

Ils présentent une robe jaune pâle à jaune doré. Le nez se caractérise généralement par des odeurs ou notes aromatiques florales (acacia, tilleul,...) mêlées à des notes fruitées qui peuvent rappeler la poire, la pêche, le coing, l'amande grillée, le raisin sec, le miel, le tout agrémenté par une touche de minéralité.

L'attaque en bouche est ample, grasse, révélant toute la complexité aromatique.

La finale est un mélange entre la fraîcheur, la minéralité et une pointe d'amertume qui apportent harmonie et équilibre.

Ces vins s'épanouissent totalement après plusieurs années de bouteille.

Les vins présentant des sucres fermentescibles ont une aptitude remarquable au vieillissement.

## 3°- Interactions causales

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les coteaux, abrités, bien orientés au midi et présentant des sols superficiels développés sur les formations schisteuses et schisto-gréseuses du massif primaire, ou des sols peu profonds développés sur sables éoliens. Ces sols, peu fertiles et très caillouteux, disposent d'une capacité de drainage importante et d'une réserve hydrique faible.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille rigoureuses et une récolte par sélection des grappes, y compris pour la production de vins secs.

Le savoir-faire des opérateurs s'exprime dans leur attachement au cépage chenin B, cépage rustique, qui trouve, dans ces situations, toute son originalité et sa plénitude. Ils se sont adaptés à ses particularités et à sa richesse, en diversifiant les itinéraires techniques. Selon le lieu d'implantation, la conduite de la vigne et les conditions climatiques du millésime, les vins élaborés présentent traditionnellement plus ou moins de sucres fermentescibles.

Lorsque les conditions climatiques de la fin de récolte sont favorables, grâce au rôle thermorégulateur de la Loire, aux vents canalisés par le fleuve qui favorisent mécaniquement une dessiccation des baies, ou grâce à la présence de brumes matinales, des vins « moelleux » ou « doux » sont élaborés à partir de baies récoltées après concentration par passerillage sur souche ou atteintes de pourriture noble sous l'action de *botrytis cinerea*.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes. Pour atteindre cet objectif, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

La conjonction d'un milieu naturel si particulier, d'un cépage parfaitement adapté à celui-ci et d'hommes qui savent exploiter toutes ses potentialités permet d'obtenir des vins originaux et singuliers qui disposent d'une notoriété historique.

André JULLIEN, en 1816, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » n'hésite pas à les classer dans la première catégorie, reconnaissant ainsi leur originalité, leur qualité et leur réputation.

Le vignoble de « Savennières », symbole de la « *douceur angevine* », est classé depuis 2001 au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

## **XI. - Mesures transitoires**

### *1°- Modes de conduite*

Les parcelles de vigne plantées à la date du 1<sup>er</sup> janvier 1997, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 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 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

### *2°- Règles de taille*

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par pied est fixé à 10 yeux francs.

## **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 « Savennières » 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, 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) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) – Les vins sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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.

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

## CHAPITRE II

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

#### *2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac*

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

### *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 au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

### *4. 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 un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

### *5. 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 tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

### *6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare*

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

## **II. - Tenue de registres**

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

### *1. Registre de suivi parcellaire*

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

### *2. Registre des objectifs de production*

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelles concernées :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

### *3. Registre de suivi de maturité*

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

### *4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement*

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;

- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

### 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 et contrôle sur le terrain
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
<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
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire

<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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.

-----