

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« LA GRANDE RUE »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « La Grande Rue », initialement reconnue par le décret du 2 juillet 1992, 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 suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée «La Grande Rue » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Vosne-Romanée dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 8 et 9 novembre 1990.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert,

Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, Roche-Vineuse (La), Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy,

Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 5 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

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

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;

- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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 42 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 49 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « Côte de Nuits » sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », est proche de 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales et méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime

pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est ainsi limitée au seul territoire de la commune de Vosne-Romanée, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivélé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins forment une étroite bande allongée, dans le sens de la pente, à une altitude comprise entre 250 mètres et 290 mètres.

Le substrat est alors relativement varié.

La partie basse du versant, en pente faible, repose sur des calcaires durs et fissurés, les « calcaires à entroques » datés du Bajocien. Ils sont surmontés par quelques mètres de marnes, elles aussi bajociennes.

Le haut du versant, en pente plus forte, repose sur des calcaires tendres, gélifs, du Bathonien.

L'ensemble du substrat est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) d'épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont, malgré tout, bien drainants, du fait de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au XII^{ème} siècle, le monastère clunisien de Saint-Vivant, fondé vers l'an 900, à quelques kilomètres à vol d'oiseau à l'ouest de la « Côte », dans les « Hautes Côtes de Nuits », possède, à « Vosne », un domaine viticole avec un vendangeoir et des caves, reçu du Duc de Bourgogne HUGUES II.

Le nom « La Grande Rue » apparaît vers 1450, et est le plus ancien nom de lieudit usité de la commune de Vosne. La parcelle principale, de plus d'un hectare, est propriété d'une lignée de la noblesse bourguignonne jusqu'au XVIII^{ème} siècle. Lors de la révolution française de 1789, les biens de cette famille sont confisqués puis vendus aux enchères. Les propriétaires successifs agrègent progressivement les petites parcelles mitoyennes et plus ou moins enclavées. « La Grande Rue » devient, au cours du XIX^{ème} siècle, une entité monopolistique.

En 1816, JULLIEN, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », cite le vin de « La Grande Rue » en « deuxième classe » parmi les « vins fins » de Bourgogne. Cette appréciation n'est pas démentie dans les classements ultérieurs, comme celui du docteur LAVALLE en 1855 qui la classe « première cuvée » ou le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, qui classe l'ensemble des vins de « La Grande Rue » en « 1^{ère} classe ». Ces classements font toujours autorité.

Bien qu'enclavée au sein des « climats » de la commune de Vosne-Romanée classés sous la mention « grand cru », le « climat » « La Grande Rue » a longtemps bénéficié d'une notoriété discrète, et jusque dans les années 1990, il est classé comme « premier cru » de l'appellation d'origine contrôlée « Vosne-Romanée ».

La famille LAMARCHE, seule propriétaire depuis 1933, a finalement sollicité, au début des années 1980, la reconnaissance de ce « climat » en appellation d'origine contrôlée, avec le classement en « grand cru ». L'appellation d'origine contrôlée « La Grande Rue » est reconnue en 1992.

L'appellation d'origine contrôlée « La Grande Rue » est réservée aux vins rouges uniquement. L'encépagement est dominé par le pinot noir N. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 1,6 hectare, pour une production moyenne annuelle de 50 hectolitres.

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

Les vins expriment à la fois puissance et finesse. Charpentés dans leur jeunesse, ils présentent beaucoup d'harmonie. Ils développent progressivement des arômes intenses et complexes rappelant les fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, les épices, les fleurs, le cuir, l'humus. Ils ont une très grande persistance aromatique et un potentiel de conservation de plusieurs dizaines d'années, souvent favorables à leur plein épanouissement.

3°- Interactions causales

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) d'exception, comme « La Grande Rue », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Le « climat » « La Grande Rue » bénéficie d'une situation idéale, au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, où sont rassemblés tous les atouts pour l'élaboration de grands vins.

En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, il est abrité des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.

Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence.

Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.

Le territoire de « La Grande Rue » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins du producteur. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille.

Les vins de « La Grande Rue » sont commercialisés sur tous les continents. Rares et recherchés, ils contribuent largement à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;

- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour. - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	

Etiquetage	Contrôle sur site
------------	-------------------

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« RUCHOTTES-CHAMBERTIN »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ruchottes-Chambertin », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 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 suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

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

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Gevrey-Chambertin dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou

hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

La zone géographique est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Gevrey-Chambertin, située au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

A cet endroit « la Côte » forme un relief assez simple, constitué d'un coteau bien marqué, exposé au levant et reposant sur des formations calcaires du Jurassique moyen.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans la partie basse du relief de « la Côte », à une altitude comprise entre 290 mètres et 310 mètres. La pente est modérée et le substrat formé de calcaires du Bathonien. Ces calcaires gélifs se signalent, dans le paysage, par une abondance de « murgers », tas d'épierrement accumulés en bordure des parcelles au cours du temps. Le toponyme « ruchottes », apparenté à « roche », évoque cette caractéristique du lieu.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et très peu épais, bien drainants, car très caillouteux. Leur texture présente une forte proportion d'argile et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Le climat est océanique frais, atténué par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant, très favorable à un rapide réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans les lieux-dits « *Ruchottes du bas* » et « *Ruchottes du dessus* ». Le terme « *Ruchottes* » apparaît dans les archives de Gevrey, au XVI^{ème} siècle, et semble être planté en vigne dès cette époque. L'abondance de « *murgers* » et l'intrication des parcelles, de petite taille, témoignent d'une exploitation ancienne.

La réputation du « *climat* » « *Ruchottes* », adjacent au célèbre « *Clos-de-Bèze* », semble acquise dès le XVIII^{ème} siècle. Les vins se vendent cher, et sont souvent apparentés au « *Chambertin* » voisin. Si JULLIEN ne le cite pas explicitement en 1816, le Docteur LAVALLE, en 1855, le classe en « *1^{ère} cuvée* » pour le haut, et « *2^{ème} cuvée* » pour le bas.

Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus des « *Ruchottes* » se vendent couramment sous le nom « *Ruchottes-Chambertin* », comme en témoigne le jugement du tribunal de Dijon de 1931. Ce jugement reconnaît les vins issus des « *Ruchottes* » en appellation d'origine et fixe les limites géographiques.

L'appellation d'origine contrôlée « *Ruchottes-Chambertin* », quant à elle, est reconnue par décret, en 1937.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit), comme « *Ruchottes-Chambertin* », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits. La mention « *grand cru* » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois, ce qui leur confère une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'un peu plus de 3 hectares, pour une production annuelle moyenne de 120 hectolitres.

2^o- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins présentent une robe d'un rouge intense qui peut présenter des reflets violets dans sa jeunesse. Les vins ont une trame tannique dense et puissante. Les notes aromatiques, qui dominent au nez, rappellent généralement les fruits rouges (framboise, cassis, groseille) et elles se mêlent souvent à des notes de sous-bois. En bouche, la concentration des vins apporte une sensation d'équilibre et d'harmonie.

Les arômes explosent en bouche après une attaque vive et finissent sur une longueur qui mêle des sensations d'onctuosité et d'élégance.

3- Interactions causales

Situé au cœur du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin, en « Côte de Nuits », le vignoble de « Ruchottes-Chambertin » bénéficie d'une situation topographique particulièrement favorable, assurant d'une part, une insolation optimale, avec une exposition au soleil levant, et d'autre part, une protection vis-à-vis des brouillards matinaux par sa position au dessus du piémont.

Implanté sur le versant, plus haut que le vignoble de « Chambertin » auquel il s'apparente, il s'en distingue par un sol superficiel, pierreux, et un paysage particulier marqué par l'abondance de murs et « murgers ».

Les sols, d'une fertilité modérée, compte tenu de la richesse en argile, sont, de surcroît, très bien drainés. Le sous-sol formé de calcaire fracturé assure une alimentation hydrique par remontées capillaires, lors des périodes de sécheresse.

Les conditions environnementales concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Au fil des générations, les producteurs ont su adapter leurs pratiques, tant à la vigne qu'au chai, pour en tirer le meilleur, avec une maîtrise des rendements, l'adaptation de la végétation à la fertilité et à la réserve hydrique limitées du lieu, des élevages longs confortant les aptitudes des vins à la conservation.

Dès le XIX^{ème} siècle, les mérites exceptionnels du lieu sont reconnus et les vins de « Ruchottes-Chambertin » occupent dorénavant le sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne.

Le jugement de 1931, en adjoignant officiellement le nom « Chambertin » au nom du lieu-dit, confirme la parenté prestigieuse avec l'archétype des grands vins rouges de Bourgogne.

Petit par sa superficie, le vignoble de « Ruchottes-Chambertin » est grand par sa notoriété. Les vins qui en sont issus sont des vins rares, recherchés par les amateurs du monde entier.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le

dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CLOS DE LA ROCHE »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, 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 suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Morey-Saint-Denis, dans le département de la Côte-d'Or.

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 24 juillet 1965.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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 42 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 49 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150% du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales ou méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Morey-Saint-Denis, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans la moitié inférieure du relief de la « Côte », à une altitude comprise entre 270 mètres et 300 mètres. La partie basse du relief, en pente faible, repose sur une dalle de calcaires durs, les « calcaires à entroques » (Bajocien, Jurassique moyen). Ces calcaires sont surmontés par un niveau de marne (calcaire argileux), repérable dans le paysage sous la forme d'une légère concavité, sous le versant principal. Les parcelles atteignent, vers le haut, un niveau de calcaire dur mais gélif du Bathonien (Jurassique moyen).

L'ensemble du substrat marno-calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) d'épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Le niveau marneux est probablement à l'origine d'arrivées d'eau temporaires, compensant les faibles réserves hydriques du sol. La pente assure un drainage des excès d'eau.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » s'étend sur plusieurs lieudits. D'une part, sur le lieudit « Clos de la Roche », dépourvu maintenant de murs malgré son nom, et qui en constitue le noyau. D'autre part, sur quelques parcelles, localisées sur son pourtour et qui sont situées sur six autres lieudits.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'ensemble des parcelles délimitées pour la récolte des raisins, forme une entité donnant des vins considérés comme proches par leurs caractéristiques. Le lieudit « Clos de la Roche » et les lieudits voisins semblent avoir toujours été partagés entre de multiples propriétaires. Cette prépondérance de la petite propriété est une particularité de cette partie de la commune.

Soucieux de la mise en valeur de leur territoire, les producteurs de la commune de Morey-Saint-Denis ont identifié, au fil des générations, les différentes petites cuvées, en « climat » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit), pour désigner les vins issus de ce secteur aux qualités reconnues.

En 1860, le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune propose un classement hiérarchique des « crus » de la « Côte » dans lequel le lieudit « Clos de la Roche » et tout ou partie des lieudits voisins sont placés dans la « 1^{ère} classe ».

L'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » est reconnue par décret, en 1936. Son aire délimitée englobe alors officiellement, outre le lieudit lui-même, tout ou partie des lieudits voisins, en reconnaissance des usages et conformément au classement des « crus » de 1860.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins sur une période longue, ce qui leur assure une remarquable aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 14 hectares, pour une production moyenne annuelle de près de 450 hectolitres.

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

Les vins se caractérisent par une robe colorée et une structure puissante. Le bouquet est complexe, souvent dominé par des arômes de fruits, rappelant la cerise, la framboise ou la myrtille, auxquels se mêlent des notes de café, de truffe ou de violette. Ils sont considérés comme les plus charpentés de la

commune de Morey-Saint-Denis. Ils possèdent généralement une remarquable aptitude à la garde et quelques années de vieillissement tendent à les assouplir et les révéler.

3°- Interactions causales

Dans un contexte climatique océanique frais, bénéficiant de conditions thermiques et hydriques favorables à une viticulture de qualité, la situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant très favorable à un rapide réchauffement du sol.

L'aire parcellaire délimitée présente une faible pente, dans sa partie basse, sur un substrat de calcaire fracturé, tandis que la pente est plus abrupte dans la partie haute, sur des marnes et des calcaires. Ces substrats facilitent le ressuyage et limitent les excès d'eau, et, en période de stress hydrique, assurent en profondeur une fraîcheur suffisante au maintien de l'activité de la plante. L'ensemble est recouvert par quelques décimètres de colluvions argileuses riches en graviers et cailloux calcaires assurant une fertilité et une réserve hydrique modérées. Ce milieu naturel assure un fonctionnement équilibré de la plante et des conditions optimales pour une production limitée, mais de haute qualité.

Les caractéristiques naturelles particulières du site, combinées aux conditions climatiques de la zone géographique, favorisent l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Les producteurs, par leurs savoir-faire développés au fil des générations, ont su adapter leurs pratiques aux aptitudes du cépage et en tirer une production de haute qualité, concentrée, aromatique. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » sont puissants, charpentés.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » produisant régulièrement des vins d'exception, comme le « Clos de la Roche », ont émergé au cours du temps.

Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai.

Ces « *climats* » sont à l'origine, année après année, de vins les plus parfaits qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche », avec une superficie importante pour un vignoble classé en « grand cru », est un des mieux partagés de la commune. Une vingtaine de producteurs le mettent en valeur, avec un souci d'en tirer le meilleur. Le collectif des producteurs a su faire fructifier ce « *cru* » et en faire l'emblème des grands vins de la commune de Morey-Saint-Denis.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« LATRICIERES-CHAMBERTIN »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Latricières-Chambertin », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 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 suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

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

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Gevrey-Chambertin dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons,

cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

La zone géographique est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Gevrey-Chambertin, située au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

« La Côte » forme un relief assez simple, constitué d'un coteau bien marqué, exposé au levant. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées en piémont, où elles occupent un léger replat, au débouché d'une petite vallée sèche encaissée et boisée, la « Combe Grisard ».

Le substrat géologique est constitué de calcaires durs surmontés par un niveau de marne (calcaire argileux). L'ensemble est daté du Bajocien (Jurassique moyen).

Les vignes sont principalement implantées sur les parcelles reposant sur le niveau calcaire et qui atteignent la base des marnes.

Le substrat marno-calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres), d'épandages mêlant des éboulis provenant de la « *combe* », à des argiles et limons rouges issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Le niveau marneux est probablement à l'origine d'arrivées d'eau temporaires, compensant les faibles réserves hydriques du sol.

Le climat est océanique frais, atténué par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant, très favorable à un rapide réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées uniquement au cœur du lieudit « *Latricières* », prolongeant, au sud, le célèbre « *Chambertin* ». Cité pour la première fois au XVI^{ème} siècle, ce lieudit a acquis sa réputation au cours du XVIII^{ème} siècle. Les vins se vendent cher, et sont souvent apparentés au « *Chambertin* » voisin. En 1855, Jules LAVALLE classe les vins issus du lieudit « *Latricières* » en seconde cuvée.

Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus des « *Latricières* » se vendent couramment sous le nom « *Latricières-Chambertin* », comme en témoigne le jugement du tribunal de Dijon de 1931. Ce jugement reconnaît les vins issus des « *Latricières* » en appellation d'origine et fixe les limites géographiques.

L'appellation d'origine contrôlée « *Latricières-Chambertin* », quant à elle, est reconnue par décret en 1937.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) produisant régulièrement des vins d'exception, comme « *Latricières-Chambertin* », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés, depuis plusieurs siècles, au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « *grand cru* » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois, ce qui leur confère une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'un peu plus de 7 hectares, pour une production annuelle moyenne de 270 hectolitres.

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

Les vins, à la robe rubis foncé, ont une trame tannique dense, équilibrée par une acidité apportant finesse et élégance. Les arômes sont complexes, dominés généralement par un bouquet fruité et floral, évoluant avec l'âge vers une minéralité parfois accompagnée de notes de sous-bois.

Ils se caractérisent par une longévité importante et apprécient quelques années de conservation pour exprimer tout leur potentiel.

3°- Interactions causales

Situé au cœur du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin, en « Côte de Nuits », le vignoble de « Latricières-Chambertin » bénéficie d'une situation topographique particulièrement favorable, assurant d'une part, une insolation optimale, avec une exposition au soleil levant, et d'autre part, une protection vis-à-vis des brouillards matinaux par sa position au dessus du piémont.

L'implantation au débouché de la petite « Combe Grisard » induit certaines particularités. Les parcelles présentent des sols maigres et caillouteux et le mésoclimat est relativement frais, compte tenu de la circulation de l'air froid forestier conduit par la « combe ». Les vins traduisent ces conditions naturelles par moins de gras et une austérité parfois supérieure, en comparaison avec les vins bénéficiant de la mention « grand cru », issus des vignobles voisins. Quelques années de garde atténuent ces caractères de jeunesse et révèlent une finesse et une longueur remarquables.

Les conditions environnementales concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Au fil des générations, les producteurs ont su adapter leurs pratiques, tant à la vigne qu'au chai, pour en tirer le meilleur, avec une maîtrise des rendements, l'adaptation de la végétation à la fertilité et à la réserve hydrique limitées du lieu, des élevages longs confortant les aptitudes des vins à la conservation.

Dès le XIX^{ème} siècle, les mérites exceptionnels du lieu sont reconnus et les vins de « Latricières-Chambertin » occupent dorénavant le sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne.

Le jugement de 1931, en adjoignant officiellement le nom « Chambertin » au nom du lieu-dit, confirme la parenté prestigieuse avec l'archétype des grands vins rouges de Bourgogne.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à

l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« PINEAU DES CHARENTES »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », initialement reconnue par le décret du 12 octobre 1945, les vins de liqueur 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 les mentions « vieux » et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux ») pour les vins de liqueur qui, en raison de leur âge et de conditions particulières de vieillissement fixées dans le présent cahier des charges, présentent un profil aromatique de type « oxydatif » intense, complexe et caractéristique des vieux Cognac.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » est réservée aux vins de liqueur blancs et aux vins de liqueur rosés ou rouges.

IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la production de moût, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur sont assurés sur les territoires des communes délimitées initialement par le décret du 1er mai 1909 modifié portant règlement d'administration publique pour la délimitation de la région ayant pour ses eaux-de-vie un droit exclusif à la dénomination « Cognac ».

L'aire géographique correspond aux territoires ci-après délimités :

Département de la Charente-Maritime	
Arrondissement de Rochefort	Toutes les communes
Arrondissement de Saintes	Toutes les communes
Arrondissement de Saint-Jean-d'Angély	Toutes les communes
Arrondissement de Jonzac	Toutes les communes

Arrondissement de La Rochelle	<ul style="list-style-type: none"> - Canton d'Ars-en-Ré : toutes les communes. - Canton d'Aytré : les communes d'Angoulins et d'Aytré. - Canton de La Jarrie : toutes les communes. - Cantons de La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7 : la commune de La Rochelle. - Canton de La Rochelle 5 : les communes de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre. - Canton de La Rochelle 8 : les communes de Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle. - Canton de La Rochelle 9 : les communes de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle. - Canton de Saint-Martin-de-Ré : toutes les communes. - Canton de Courçon : les communes d'Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuaille-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis. - Canton de Marans : les communes de Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.
Département de la Charente	
Arrondissement de Cognac	Toutes les communes
Arrondissement d'Angoulême	<ul style="list-style-type: none"> - Canton d'Angoulême Est : toutes les communes. - Canton d'Angoulême Nord : toutes les communes. - Canton d'Angoulême Ouest : toutes les communes. - Canton de Blanzac : toutes les communes. - Canton de Hiersac : toutes les communes. - Canton de Saint-Amant-de-Boixe : toutes les communes. - Canton de Villebois-la-Valette : toutes les communes. - Canton de La Rochefoucauld : les communes d'Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant. - Canton de Montbron : les communes de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.
Arrondissement de Confolens	<ul style="list-style-type: none"> - Canton d'Aigre : toutes les communes. - Canton de Ruffec : les communes de Villegats et de Verteuil-sur-Charente. - Canton de Mansle : les communes d'Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon. - Canton de Villefagnan : les communes de Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.
Département de la Dordogne	
Arrondissement de Périgueux	Canton de Saint-Aulaye : les communes de Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Département des Deux-Sèvres	
Arrondissement de Niort	<ul style="list-style-type: none"> - Canton de Mauzé sur le Mignon : les communes de Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau. - Canton de Beauvoir-sur-Niort : les communes de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon. - Canton de Brioux-sur-Boutonne : la commune de Le Vert.

2°- Identification parcellaire

a)- Les raisins destinés à la production de moûts sont récoltés sur des parcelles situées dans l'aire géographique susvisée, à l'exception de celles situées sur des terrains inondables.

b)- Les moûts proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelle(s) en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (ci-après désigné « INAO ») avant le 1^{er} juillet de l'année qui précède l'année de la première déclaration de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le Comité national compétent de l'INAO, après avis d'une commission d'experts qu'il a désignée à cet effet. La liste des parcelles est soumise pour avis à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée.

Toute parcelle dont les moûts ne sont pas revendiqués pour la production de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pendant cinq années consécutives est retirée de la liste des parcelles identifiées par le comité national compétent de l'INAO.

La décision motivée de retrait ou de refus de parcelles identifiées, prise par le comité national compétent de l'INAO, est notifiée aux intéressés qui disposent d'un délai d'un mois à compter de la réception de la notification pour présenter d'éventuelles observations aux services de l'INAO.

Ces réclamations font l'objet d'un nouvel examen par le comité national compétent de l'INAO après avis de la commission d'experts.

La liste des parcelles identifiées peut être consultée auprès des services de l'INAO et de l'organisme de défense et de gestion.

V. - Encépagement

Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, colombar B, folle blanche B, jurançon blanc B, merlot blanc B, merlot N, meslier Saint-François B, montils B, sauvignon B, sémillon B et ugni blanc B.

Les vins de liqueur rosés ou rouges sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, malbec N et merlot N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

Les moûts proviennent de vignes cultivées selon les usages locaux.

a) - Densité de plantation. — Ecartement entre rangs

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de 50000 yeux francs par hectare :

la taille Guyot simple ou double, le pied portant un ou deux longs bois et un ou deux coursons ;

la taille en cordon avec des coursons taillés à trois yeux francs au maximum.

c) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12 500 kilogrammes par hectare.

d) - Seuils de manquants

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est inférieure ou égale à 2 500 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 20 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 500 pieds par hectare et inférieure ou égale à 2 900 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 25 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 900 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 %.

e) - Etat cultural et sanitaire 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

Les parcelles de vignes sont aménagées et cultivées dans le respect des caractéristiques naturelles physiques, biologiques et microbiologiques des sols :

- il convient de prendre des dispositions pour lutter contre l'érosion et le ruissellement d'éléments dissous hors des parcelles de vignes : il est interdit, notamment, de procéder au désherbage des tournières à partir de la quatrième année qui suit celle de la plantation ;
- il convient de prendre des dispositions pour préserver la biologie des sols : à partir de la quatrième année, un couvert végétal minimum, spontané ou semé, est maintenu, hors période végétative ;

- tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur toute 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.

3° Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les moûts destinés à l'élaboration de vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » proviennent de raisins sains, récoltés à bonne maturité.

b) - Origine des moûts

Les moûts proviennent de raisins récoltés sur l'exploitation.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange

L'utilisation de pompes centrifuges à palettes est interdite pour le transfert de la vendange.

2°- Maturité du raisin

Les raisins récoltés permettent l'élaboration d'un moût dont la richesse minimale en sucre est supérieure à 170 grammes par litre de moût au moment du mutage.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendements

En application de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, le rendement butoir en vin de liqueur est fixé à 42 hectolitres par hectare et le rendement butoir en moût est fixé à 85 hectolitres par hectare.

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » ne peut être accordé aux vins de liqueur dont les moûts proviennent :

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

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

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur sont élaborés par des bouilleurs de cru individuels ou en coopérative de producteurs, avec les produits de leur récolte, conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

2°- Mutage

Les vins de liqueur sont élaborés par mutage du moût de raisins par de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac », en quantité telle que le titre alcoométrique volumique du produit soit au minimum de 16 % et au maximum de 22 % en fin d'élaboration.

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » utilisée pour le mutage ou le mutage complémentaire provient de la même exploitation que les moûts.

a) - Caractéristiques des moûts

Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges. Tout emploi de moûts conservés est interdit.

L'usage de presse comportant une vis d'Archimède, dite presse continue, est interdit pour l'obtention des moûts.

Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration.

Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et doivent, au moment du mutage, présenter une teneur en sucre supérieure à 170 grammes par litre, soit une densité supérieure à 1 075, au moment du mutage.

Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite.

b) - Caractéristiques de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac »

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » présente un titre alcoométrique volumique minimum de 60 %, a été élevé dans des fûts ou tonneaux de chêne et est rassise, c'est-à-dire qu'elle provient de la campagne de distillation précédente ou d'une campagne antérieure.

Si l'exploitant utilise pour le mutage ou le mutage complémentaire de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » distillée par un distillateur professionnel dans le cadre de la distillation pour le compte d'autrui, les flegmes antérieurs de la distillerie repassés avec les vins de l'exploitation ne peuvent représenter plus de 15 % de l'alcool pur correspondant aux volumes des vins livrés par l'exploitant.

3°- Elevage

a) - Au cours de la phase d'élevage, des compléments de mutage sont autorisés avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » qui répond aux mêmes conditions d'origine que celles prévues au point 2° IX susvisé.

b) - Les vins de liqueur rosés et rouges font l'objet d'un élevage minimum de douze mois, dont huit mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

c) - Les vins de liqueur blancs font l'objet d'un élevage minimum de dix-huit mois, dont douze mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

d) – Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «vieux» font l'objet d'un élevage de 5 ans

au moins sous bois.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention « vieux », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de 5 ans au moins sous bois

e) - Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «très vieux» ou son équivalent « extra vieux » font l'objet d'un élevage de 10 ans au moins sous bois.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention «très vieux» ou son équivalent « extra vieux », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de 10 ans au moins sous bois.

4°- *Produit fini. - Normes analytiques*

a) - Titre alcoométrique volumique

Le « Pineau des Charentes » présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 16 % et inférieur ou égal à 22 % lors de la mise en marché à destination du consommateur.

b) – Teneur en acidité volatile

Les vins de liqueur présentent une teneur maximale en acidité volatile de :

- 18 milliéquivalents par litre durant l'élevage ;
- 10 milliéquivalents par litre au stade du conditionnement pour les vins de liqueur ne bénéficiant pas des mentions « vieux », « très vieux » ou « extra vieux » ;
- 18 milliéquivalents par litre au stade du conditionnement pour les vins de liqueur bénéficiant des mentions « vieux », « très vieux » ou « extra vieux ».

c) – Teneur en anhydride sulfureux

Les vins de liqueur présentent une teneur maximale en anhydride sulfureux de :

- 100 milligrammes par litre durant l'élevage ;
- 75 milligrammes par litre au stade du conditionnement.

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

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

Les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR ET MENTION COMPLEMENTAIRE	DATE
Vins de liqueur rosés et rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} avril de la 2 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur bénéficiant de la mention « vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de la 5 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Vins de liqueur bénéficiant de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de la 10 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
--------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du trentième jour qui suit la réception de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges et au plus tôt le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de son élaboration.

c) - Dispositions relatives au conditionnement

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » sont mis en marché à destination du consommateur en bouteilles de verre. Chaque bouteille porte une capsule de garantie ou un timbre de garantie, apposé sur la base de la capsule et délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges.

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », correspond à la terminaison nord du bassin Aquitain. Elle est plus précisément bordée à l'ouest par l'océan Atlantique, des abords de l'estuaire de la Gironde au sud, aux îles de Ré et d'Oléron au nord, et à l'est vers Angoulême, par les premiers contreforts du Massif Central. Elle s'étend sur quatre départements dont la quasi-totalité du département de la Charente-Maritime, une grande partie du département de la Charente et quelques communes du département de la Dordogne et du département des Deux-Sèvres.

La zone géographique est constituée de grands ensembles sédimentaires, principalement datés du Jurassique supérieur (bancs calcaires issus d'une sédimentation marine), au nord d'une ligne Rochefort-Cognac, et du Crétacé (altération des calcaires jurassiques qui forment des argiles de décalcification et des dépôts d'argiles, sables et craies), au sud de cette même ligne. Ces dépôts successifs sont à l'origine d'un paysage caractérisé par une succession de plaines au relief peu marqué.

Le climat est de type océanique tempéré. La température moyenne annuelle est d'environ 13°C et l'ensoleillement, voisin de 2100 heures par an, est important. Ce climat est homogène sur la zone géographique, à l'exception toutefois des régions côtières, plus ensoleillées et à la moindre amplitude thermique.

L'hiver est doux et humide avec un nombre de jours de gelée limité. Les risques de gelées de printemps sont rares mais peuvent persister jusqu'à la fin du mois de mai. L'été est chaud, mais sans excès, même s'il peut s'accompagner d'une période de sécheresse.

La pluviométrie moyenne annuelle de 800 millimètres à 1000 millimètres est répartie sur 130 jours à 150 jours tout le long de l'année. Cette répartition des pluies sur un grand nombre de jours est due à la proximité de l'océan Atlantique.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sont de nature argilo-calcaire sur calcaire, même si une grande variété de sols reste observable au sein de cette famille. Les sols rencontrés sur les secteurs côtiers, et plus particulièrement sur les îles de Ré et d'Oléron, présentent une texture à tendance sablonneuse. Les

terrains en zones inondables ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne dans la région remonte à l'époque romaine. D'abord implanté en Saintonge dès le III^{ème} siècle, le vignoble s'étend ensuite au sud et vers l'intérieur, en Aunis et dans l'Augoumois (XIII^{ème} siècle). A cette époque la ville de Cognac et les ports implantés sur la Charente acquièrent une notoriété dans le commerce du vin, en particulier avec les pays de l'Europe du Nord.

La légende entourant l'origine du « Pineau des Charentes » veut qu'en 1589, alors qu'Henri IV accède au pouvoir, un vigneron maladroit verse du moût de raisin frais dans un fût contenant déjà de l'eau-de-vie de « Cognac ». Furieux de sa maladresse, il remise son fût dans le coin le plus sombre de son chai. Quelques années plus tard, voulant utiliser à nouveau le contenant mis à l'écart, il découvre un liquide limpide, doré, fruité et capiteux tout à fait original.

Si l'origine précise du « Pineau des Charentes » reste quelque peu incertaine, il est avéré que l'eau-de-vie de « Cognac » a traditionnellement été utilisée comme base de mutage des vins et des moûts de la région. Les vins de liqueur doivent ainsi leur existence à celle de l'eau-de-vie de « Cognac », avec laquelle ils partagent leur histoire.

Les vins de liqueur restent longtemps un produit d'autoconsommation élaboré à partir du moût de raisins et de l'eau-de-vie de « Cognac » de la même exploitation. Cette tradition a fondé son identité puisque aujourd'hui encore, tous les raisins qui interviennent dans l'élaboration du « Pineau des Charentes » (que ce soit ceux qui produisent les moûts ou l'eau-de-vie de « Cognac ») doivent provenir d'une seule et même exploitation.

Réservé pendant près de trois siècles à la consommation familiale des vigneron, il s'est progressivement répandu dans sa région d'origine pour devenir l'apéritif emblématique du territoire. L'organisation de la production permet ensuite de passer d'une production parfois perçue comme accessoire vis-à-vis de l'eau-de-vie de « Cognac », à une véritable solution de diversification. Aujourd'hui les exploitations se spécialisent dans la production de « Pineau des Charentes » qui est devenue une production à part entière.

Au fil du temps, les producteurs ont progressivement développé leurs pratiques pour parfaire un savoir-faire original qui comprend : l'élaboration de l'eau-de-vie de « Cognac », la sélection des raisins les plus mûrs (dans un vignoble initialement destiné à l'élaboration de vins de distillation pour l'eau-de-vie de « Cognac »), le mutage, qui permet d'obtenir un produit stable et équilibré sur plan organoleptique, et l'art de l'assemblage entre lots et millésimes de « Pineau des Charentes » complémentaires.

Au cours des années 1920, la filière s'organise avec la création du « *Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes* », qui devient, en 1943, le « *Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes* ».

Dès le 5 juillet 1935, le Président de la République, Albert LEBRUN, promulgue une loi visant à rendre applicable l'article 12 de la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, aux vins de liqueur pouvant bénéficier du nom de « Pineau des Charentes ».

L'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » est reconnue par décret du 12 octobre 1945. Le « Pineau des Charentes » figure ainsi parmi les tout premiers vins de liqueur à bénéficier de cette reconnaissance en France.

L'après seconde guerre mondiale marque le véritable essor de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » qui conforte sa commercialisation locale et estivale, avant de s'étendre à l'ensemble du territoire national.

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

Le « Pineau des Charentes » est un vin de liqueur élaboré par mutage du moût de raisin par de l'eau-de-vie à appellation d'origine « Cognac » rassise (eau de vie d'une campagne de distillation antérieure). Il peut être blanc, rosé ou rouge et être complété des mentions « vieux » ou « très vieux », selon sa durée d'élevage sous bois de chêne (respectivement 5 ou 10 ans minimum). Il est principalement consommé en tant qu'apéritif.

En bouche, il exprime la fraîcheur et la rondeur des moûts de raisins frais. Le « Cognac » qui contribue au corps et à l'équilibre général du produit est fondu, grâce à l'élevage prolongé sous bois.

Le « Pineau des Charentes » blanc présente une robe se déclinant du jaune paille au doré et développe fréquemment d'intenses arômes fruités (fruits frais ou fruits confits) et floraux (fleurs blanches) et des notes de miel.

Le « Pineau des Charentes » rouge ou rosé présente une robe allant du rose pâle au rouge profond.

Le « Pineau des Charentes » rouge développe souvent d'intenses arômes de fruits noirs fraîchement cueillis accompagnés de notes d'épices douces.

Le « Pineau des Charentes » rosé, quant à lui, développe souvent des arômes de fruits des bois, voire de fruits à noyaux lorsque l'élevage est plus long.

L'élevage prolongé sous bois confère au « Pineau des Charentes » blanc bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » une robe « vieil or ». Produits rares, ils se caractérisent par leur puissance et leur persistance aromatique. Leur bouquet complexe évoque souvent les épices douces, la confiture, les fruits secs voire des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux « Cognac ».

Le « Pineau des Charentes » rouge ou rosé bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » présente une robe tuilée. Très élégant, il développe souvent des notes chocolatées ou de fruits à l'eau-de-vie qui évoluent également vers des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux « Cognac ».

3°- Interactions causales

Le « Pineau des Charentes » est un produit dont l'existence et l'histoire sont liées à celles de la production d'eau-de-vie de « Cognac ». En effet, la principale spécificité du « Pineau des Charentes » est d'être élaboré à partir d'eau-de-vie de « Cognac » et le lien entre ces produits est d'autant plus marqué que les moûts de raisins et l'eau-de-vie de « Cognac » qui servent à son élaboration doivent provenir d'une même exploitation.

La production du « Pineau des Charentes » nécessite, en moyenne, la mise en œuvre de l'équivalent de deux parcelles pour la production de l'eau-de-vie de « Cognac », et d'une parcelle pour la production des moûts de raisins. Ainsi, conformément au savoir-faire issu des pratiques historiques, chaque producteur sélectionne sur son exploitation les parcelles les plus aptes à la production des moûts les plus riches en sucre et réserve le reste de son parcellaire à la production de vins acides, à faible teneur en alcool, propices à la production d'eau-de-vie de « Cognac ». La chaleur de l'été, associée à la douceur et au fort ensoleillement de l'arrière saison, ainsi que l'humidité de l'air, favorables à une bonne maturité de la vendange, contribuent également à l'obtention de ces moûts riches en sucre.

Traduisant les usages et le savoir-faire liés à la production d'eau-de-vie de « Cognac », la maîtrise de l'élevage sous bois permet au « Pineau des Charentes » de se bonifier et d'acquiescer ses particularités aromatiques et gustatives.

La limitation du conditionnement dans la zone géographique découle des usages de production et de consommation familiale du « Pineau des Charentes ». Elle vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du produit élaboré selon une méthode particulière et faisant l'objet d'un élevage long, tout en permettant une meilleure traçabilité et des opérations de contrôle du produit plus efficaces. Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule de garantie ou un timbre de garantie, délivrés par l'organisme de défense et de gestion. Elle découle de la règle fixée dès

1946 dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, qui subordonnait la mise en circulation des vins à la délivrance d'un certificat de dégustation par des experts locaux.

C'est ainsi que le « Pineau des Charentes » s'est forgé une identité souvent caractérisée par des arômes tertiaires, typiques d'un élevage sous bois. Si le « Pineau des Charentes » est resté pendant près de trois siècles un produit de consommation familiale, et de ce fait strictement locale, il a acquis une véritable notoriété hors des frontières de sa zone de production au moment de son essor commercial, au début du XX^{ème} siècle. Aujourd'hui, environ un quart de la production est commercialisé en dehors du territoire national, sur plusieurs continents, où la renommée du « Pineau des Charentes » s'est accompagnée d'un développement de ses ventes (Europe de l'ouest et du nord, Canada, etc.).

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs, 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 2040 incluse, sous réserve que l'opérateur souscrive un engagement de reconversion des superficies concernées lors du dépôt de la première déclaration d'affectation parcellaire visée au Chapitre II et selon les modalités suivantes :

- à compter de la récolte 2025, 50 % au moins des superficies des parcelles affectées est conforme à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs définis ;
- à compter de la récolte 2035, 80 % au moins des superficies des parcelles affectées est conforme à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs définis.

2°- Seuils de manquants

Les dispositions relatives aux seuils de manquants s'appliquent à compter de la récolte 2014.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

L'indication d'un millésime est autorisée pour le vin de liqueur provenant à 100 % d'une même année d'élaboration du « Pineau des Charentes ».

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1°- Déclaration annuelle d'affectation

Les vins de liqueur sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique et ayant fait l'objet d'une déclaration préalable d'affectation.

La déclaration préalable d'affectation est déposée avant le 1^{er} juillet de chaque année, pour la récolte de l'année suivante, auprès de la fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, qui transmet à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle les informations le concernant.

Pour la récolte 2011 et les suivantes, la déclaration d'affectation est déposée avant le 1^{er} juillet de l'année, pour la récolte de l'année suivante.

Sur proposition de l'organisme de défense et de gestion, la date de dépôt de la déclaration préalable d'affectation est réexaminée au plus tard pour la récolte 2018 par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Toute parcelle préalablement affectée à la production de moûts pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », non revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée lors de la déclaration de récolte, ou qui ne répond plus aux conditions fixées par le présent cahier des charges, ne peut revendiquer une production supérieure au rendement annuel en moûts fixé pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pour l'année considérée, sur la base d'un titre alcoométrique en puissance de 10 % volume.

2°- Déclaration d'élaboration

Après le dernier mutage, une déclaration d'élaboration est établie, qui récapitule :

- les quantités totales de moûts mis en œuvre ;
- les quantités totales d'eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » mises en œuvre ;
- les quantités totales de vins de liqueur élaborés par couleur ;
- les parcelles sur lesquelles les raisins destinés à la production de moûts ont été récoltés.

Cette déclaration est établie en corrélation avec le registre d'élaboration.

Cette déclaration est adressée avant le 10 décembre qui suit la récolte aux services locaux de la DGDDI.

Un exemplaire de cette déclaration est transmis à l'organisme de défense et de gestion ainsi qu'aux services de l'INAO.

3°- Déclaration de revendication

Afin de revendiquer pour ses vins de liqueur l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », éventuellement complétée des mentions « vieux » ou « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux »), l'opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication.

Les vins ne peuvent circuler qu'à compter du trentième jour qui suit la réception de ladite déclaration par l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom ou la raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- le volume revendiqué, par couleurs, éventuellement complété par les mentions « vieux » et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux ») ;
- les modalités de stockage : lieu, type de contenant, identification dans le chai (numéro, contenance).

II. – Tenue de registres

1°- Registre d'élaboration

Tout opérateur tient à disposition des agents chargés du contrôle un registre d'élaboration, pour chaque lot concerné par des opérations de mutage et de mutage complémentaire.

Sur ce registre sont portés notamment des renseignements concernant :

- les moûts : cépage(s), teneur en sucre ;
- l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » utilisée pour le mutage ou le mutage complémentaire : compte d'âge, référence du contenant, volume, titre alcoométrique volumique, quantité d'alcool pur ;
- le vin de liqueur élaboré : date de mutage ou de mutage complémentaire, couleur, numéro de cuve, volume élaboré, titre alcoométrique volumique.

2°- Registre de chai

Chaque opérateur tient à jour les documents de traçabilité adaptés pour justifier le respect des conditions de production du présent cahier des charges, notamment la durée minimale d'élevage sous bois.

3°- Registre de conditionnement

Tout opérateur réalisant le conditionnement d'un vin de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un registre de conditionnement.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Documentaire et visites sur site.
Potentiel de production (encépagement, densité, écartement, taux de manquants, entrée en production, mesures transitoires).	Documentaire et visites sur site.
B. - RÈGLES ANNUELLES	
Maturité du raisin (richesse minimale en sucre du moût).	Vérification du registre d'élaboration et dosage glucose/fructose sur les lots de Pineau des Charentes.
Respect du rendement en moût.	Vérification des déclarations de récolte et d'élaboration.
Caractéristiques et origine de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » pour le mutage ou le mutage complémentaire	Vérification des documents de traçabilité et du registre d'élaboration (titre alcoométrique volumique et origine de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac »)
Elevage et durée minimale d'élevage.	- Documentaire : vérification de traçabilité (durée de l'élevage par lot et par couleur) - Sur site : Contrôle des contenants. Contrôle de la capacité en contenants en bois permettant d'assurer l'élevage des vins de liqueur.
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	

Sur les vins de liqueur revendus	Examen analytique et organoleptique
Sur les vins de liqueur conditionnés	Examen analytique et organoleptique
D – CONDITIONNEMENT DES PRODUITS	
Conditionnement	Vérification du respect du conditionnement en bouteille de verre et de l'apposition de la capsule de garantie ou du timbre de garantie.

II – Références concernant les structures de contrôle

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

12, rue Henri Rol-Tanguy

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

QUALISUD

15, avenue de Bayonne

40500 SAINT-SEVER

Tél : (33) (0)5.58.06.15.21

Fax : (33) (0)5.58.75.13.36

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques et organoleptiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-MONT »
homologué par le décret n° 2011-1454 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 25 mars 1981, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire ou partie du territoire des communes suivantes du département du Gers :

a) - Communes dont le territoire, dans sa totalité, appartient à l'aire géographique : Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax et Baccarisse, Ju-Belloc, Labarthète, Ladevèze-Ville, Ladevèze-Rivière, Lannux, Lasserrade, Lelin-Lapujolle, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Pouydraguin, Projan, Riscle, Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

b) - Communes dont le territoire appartient, pour partie, à l'aire géographique : Aviron-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

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 19 mai 2011.

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

a) – Vins rouges et rosés :

- cépage principal : tannat N ;
- cépages complémentaires : cabernet-sauvignon N, fer N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, merlot N.

b) – Vins blancs :

- cépage principal : gros manseng B ;
- cépages complémentaires : arrufiac B, petit courbu B ;
- cépages accessoires : courbu B, petit manseng 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 rouges et rosés :

- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- Pour les vins rosés, l'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au 1° b) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) – Vins blancs :

- La proportion du cépage gros manseng B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure 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 à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.
- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse. Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.
- Pour les vignes plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple ou double, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum par pied de :

- 12 yeux francs, pour le cépage tannat N ;
- 18 yeux francs, pour les cépages petit courbu B et petit manseng B ;
- 16 yeux francs, pour les autres cépages.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, au stade « véraison », ne peut être supérieur à :

- 10 pour le cépage tannat N ;
- 16 pour les cépages petit courbu B et petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé » et la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0.6 fois l'écartement entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure 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, pour les vins rouges ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rosés ;
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs.

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 :

- 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs 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 %.

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 (travail du sol ou enherbement maîtrisé).

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

b) - L'épamprage est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

La date 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

Le cépage tannat N et les cépages destinés à l'élaboration des vins rouges sont vendangés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- Pour le transfert de la vendange, l'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite ;
- Seuls les bennes ou bacs aptes à recevoir des produits alimentaires sont autorisés.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

La richesse en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

CEPAGES	RICHESSSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)		
	Vins rouges	Vins rosés	Vins blancs
cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, fer N, merlot N	189	180	
tannat N	198	189	
arrufiac B, courbu B, petit courbu B.		170	170
gros manseng B, petit manseng B.		187	187

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 12% pour les vins rouges ;
- 11,50 % pour les vins blancs et rosés.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

a)- 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 rouges	55	63
Vins rosés	60	68
Vins blancs	60	69

b) - Pour les vignes plantées en terrasses avant l'homologation du présent cahier des charges, 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 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 4) \times (R / 10\ 000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle ;

- Pour les vignes plantées en terrasses après l'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 3) \times (R / 10\ 000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50%.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, aucun cépage ne peut dépasser 70 % ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est majoritaire ; - Dans l'assemblage, la proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10%.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50%.

b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. Pour ces vins, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre, sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à :

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges 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 13,5 % pour les vins rouges et de 12,5 %, pour les vins blancs et rosés.

e) - Capacité globale de cuverie

Le chai dispose d'un volume de cuverie globale équivalent à 1,5 fois le produit de la surface en production en appellation d'origine par le rendement visé au 1° du point VIII.

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

- Le local est réservé à la vinification et à l'élevage du vin ;
- Les sols des chais de vinification sont lavables.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Pour l'élaboration des vins rouges, l'égrappage avant encuvage est obligatoire ;

- Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct ;
- Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} 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 résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, les chais sont équipés de systèmes de maîtrise des températures ou de cuves thermo-régulées ou de tout autre système de contrôle des températures.

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

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

- Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte ;
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

XI. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se trouve à égale distance, environ 100 kilomètres, des Pyrénées, au sud, et de l'océan Atlantique, à l'ouest. Elle s'étend sur un secteur de coteaux situés de part et d'autre de la

vallée de l'Adour et de son affluent, l'Arros. Elle forme un large croissant entre la région de l'Armagnac au relief mou, au nord, et un système d'échines parallèles plus marquées, au sud.

Les parcelles de vignes sont disséminées sur les pentes au cœur d'une région agricole vouée à la polyculture et à l'élevage où la culture du maïs occupe une place importante. Les versants les plus pentus sont pour la plupart boisés.

Elle s'étend sur le territoire de 46 communes, dont 3 en partie, situées au sud-est du département du Gers.

Les températures, globalement douces, sont assez homogènes sur toute la zone géographique. Par contre la pluviométrie présente un fort gradient, d'ouest en est, de 1000 millimètres par an à 800 millimètres par an.

L'été et le début d'automne sont chauds et souvent secs, notamment sous l'action du vent venant du sud de type « foehn », qui souffle fréquemment durant cette période.

Le substrat géologique est varié. A l'ouest il est principalement représenté par des « *Sables Fauves* », formation marine du Tertiaire dont la limite méridionale coïncide avec la limite de la zone géographique. Ils sont surmontés de nappes alluviales anciennes dont les galets colluvionnent sur les pentes.

Plus à l'est, les « *Sables Fauves* » disparaissent et sont remplacés par de la molasse dont les bancs calcaires marquent nettement le paysage.

Les sols développés sur ce substrat sont:

- soit des sols argilo-calcaires développés sur la molasse ;
- soit des sols lessivés acides développés sur les « *sables fauves* » et les colluvions à galets.

Ces sols sont pauvres en éléments minéraux.

Le drainage de l'eau excédentaire est assuré par la pente et, pour la partie ouest de l'aire, par la texture sableuse et la pierrosité du sol.

La structure complexe du relief suivant des axes principaux (Adour/Arros) orientés souvent par la tectonique, puis le découpage en crêtes secondaires, forment une mosaïque de situations aux orientations très variées.

La morphologie des vallées est nettement dissymétrique. Le versant, orienté vers l'ouest, est souvent pentu, contrairement au versant orienté vers l'est, en pente douce.

La végétation marque nettement le gradient climatique et la géologie. Ainsi le chêne pédonculé et le maïs sont très présents dans la partie occidentale de la zone géographique, tandis que le chêne pubescent, les céréales à paille et le colza marquent le paysage de la partie orientale.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La documentation du monastère de Saint-Mont atteste qu'au début du 2^{ème} millénaire, la vigne est déjà présente sur le territoire de ce qui deviendra la zone géographique de l'appellation d'origine « Saint-Mont ».

Dès la fin du Moyen-Âge, la production de vin est diversifiée. En plus des vins rouges et « *clairets* », produits dans une grande partie du bassin de l'Adour, et destinés aux montagnards pyrénéens, il existe une production de vins blancs, à l'ouest de la zone géographique qui sont exportés vers le nord de l'Europe, dès le XVII^{ème} siècle.

Au XVIII^{ème} siècle, apparaît une production de vins rouges, aptes à voyager, destinés aux Antilles.

La production augmente, ainsi que la culture de la vigne qui atteint 20% de la surface cultivée, en 1830.

L'arrivée successive de l'oïdium, du mildiou, et du phylloxera, ainsi que la forte demande en vins pour la distillation en « Armagnac » ont pour conséquence une diminution considérablement des superficies des vignes destinées à la production de vins de qualité, auxquelles seront préférées les « *Piquepouls* », vignes basses utilisées pour la production de vins de distillation.

Enfin, la mécanisation de l'agriculture, au milieu du XX^{ème} siècle, conduit à l'extension des surfaces cultivées en maïs et accentue le recul des superficies viticoles.

Le premier syndicat de défense des vins de « Saint-Mont » est créé en 1957 et il est accompagné par les 3 caves coopératives nées au sortir de la 2^{ème} guerre mondiale. Ils sont à l'initiative du renouveau, dès 1970, d'un vignoble dont l'encépagement repose sur des cépages locaux comme les cépages noirs,

tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N ou les cépages blancs, arrufiac B, courbu B, gros manseng B et petit manseng B.

La dynamique collective a permis de créer, en 30 ans, un vignoble homogène, témoignant d'une histoire et de traditions viticoles hétérogènes, et elle a conduit à la reconnaissance, en 1981, de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes de Saint-Mont », puis « Saint-Mont », en 2007.

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont » est reconnue en 2011.

2°- Informations sur les caractéristiques des produits

Les vins rouges présentent une couleur intense. Ils sont généralement caractérisés, en bouche, par une belle concentration aromatique qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs. La structure tannique confère à ces vins un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et d'épices, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Les vins rosés présentent une couleur parfois soutenue et sont généralement caractérisés au nez, par des notes de fruits rouges. En bouche, leur finale vive en fait des vins harmonieux présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité.

Les vins blancs sont très aromatiques, gras et équilibrés grâce à la présence du cépage gros manseng B.

3°- Interactions causales

Au cœur d'une agriculture de polyculture, et au sein d'un paysage au relief vallonné, offrant une mosaïque de situations, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, réparties sur pentes bien orientées, et présentant de sols pauvres en éléments minéraux et bien drainés.

La zone géographique appartient au bassin hydrologique de l'Adour avec un encépagement dominé par le cépage tannat N et les cépages gros manseng B et petit manseng B, particulièrement adaptés au climat plutôt humide de la zone géographique et aux sols profonds. Mais sa position de carrefour entre plusieurs régions viticoles a enrichi le vignoble d'apports des régions environnantes et plus particulièrement pour son patrimoine végétal, avec la trilogie du bassin hydrographique de la Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N dont l'implantation est également favorisée par l'influence climatique océanique.

Les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages locaux qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel, d'autre part par une gestion de la plante et de son potentiel de production. Cette gestion se traduit par la conduite de la vigne et des règles de taille favorisant l'aération du feuillage et des grappes, par l'obligation d'épamprage, et par l'obligation de récolte manuelle du cépage tannat N et des cépages noirs destinés à la production de vins rouges.

Les opérateurs ont aussi mis en place les techniques leur permettant d'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 rouge aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1^{er} mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Le savoir-faire des élaborateurs s'exprime également dans le choix des assemblages des vins issus des différentes situations.

L'identité des vins de « Saint-Mont » et de ce vignoble ancien a rebondi lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique. Elle est également liée au rôle majeur de voie de communication joué par la vallée de l'Adour permettant l'ouverture, en amont vers les Pyrénées, et en aval, par Bayonne, vers le Nord de l'Europe et les Antilles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance du 19 mai 2011, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par 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 2021 incluse.

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

a) - Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, et pour la couleur considérée, de la proportion minimale à l'exploitation fixée pour le cépage principal et pour les cépages complémentaires, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'à compter de la récolte 2015 :

- La proportion du cépage principal soit supérieure ou égale 30 % de l'encépagement rouge et 25 % de l'encépagement blanc ;

- La proportion des cépages complémentaires soit supérieure ou égale 10 % de l'encépagement ;

b) - Au cours de cette période, la proportion de l'ensemble, cépage principal et cépages complémentaires, est majoritaire dans les assemblages.

3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation comprise entre 3600 pieds à l'hectare et 4000 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et, au plus tard, jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3200 pieds à l'hectare et inférieure à 3600 pieds à l'hectare et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin;

- à compter de la récolte 2026, pour ces parcelles, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation inférieure à 3200 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, d'un droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et, au plus tard, jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin;

- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

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

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.
- éventuellement, la couleur du vin, pour les cépages noirs.

Cette déclaration distingue :

- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée. ;
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives aux modes de conduite ;
- les parcelles de vigne en terrasses.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, ou pour les cépages noirs, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire des vins rouges en appellation d'origine contrôlée pour produire des vins rosés en appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

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

4. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur adresse par écrit (lettre, télécopie ou e-mail) à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration préalable au moins 5 jours ouvrés avant toute retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, par écrit (lettre, télécopie ou e-mail), auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au moins 5 jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant régulièrement des conditionnements au cours de l'année sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, chaque année, à l'organisme de défense et de gestion, un calendrier prévisionnel des conditionnements (dates de début et de fin des opérations, jours de la semaine consacrés à ces opérations)

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Tout opérateur doit pouvoir justifier de la traçabilité, de la vigne au lot de vinification contrôlé.

Il tient à la disposition des agents chargés du contrôle, un ou plusieurs registres sur lequel, ou lesquels, sont rassemblées les informations relatives :

- au suivi de maturité des raisins ;
- au suivi des assemblages des différents cépages dans les vins ;
- au cahier de cave.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage (vins rosés)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Règles de taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	- Contrôle des dérogations ; - Contrôles sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
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)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Pieds morts ou manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
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
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique

Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-SARDOS »
homologué par le décret n° 2011-1455 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Sardos », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 1^{er} septembre 2005, 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 « Saint Sardos » est réservée aux vins tranquilles 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 sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Haute-Garonne : Belleserre, le Burgaud, Lagraulet-Saint-Nicolas ;
- Département de Tarn-et-Garonne : Beaupuy, Beaumont-de-Lomagne, Belbèse, Bouillac, Bourret, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Escazeaux, Faudoas, Gariès, Labourgade, Lafitte, Larrazet, Mas-Grenier, Montain, Saint-Sardos, Savenès, Sérignac, Verdun-sur-Garonne, Vigueron.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 8 et 9 juin 2005.

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

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : syrah N, tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, merlot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- a) - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40% ;
- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 20% ;
- La proportion du cépage merlot N est inférieure ou égale à 15%.

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

c) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation présente un encépagement comportant au moins 2 cépages dont 1 cépage principal.

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 ;
- Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et un courson portant au maximum 2 yeux francs ;
- taille Guyot double à 2 demi-baguettes, nommées localement « tirettes », avec un maximum de 8 yeux francs par pied ;
- taille en cordon bi-latéral, chaque bras portant au maximum 3 coursons à 2 yeux francs maximum.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz) est inférieur ou égal à 8 pour le cépage tannat N et à 10 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont conduites en mode « palissage plan relevé » ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 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 et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

L'enherbement des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pas de disposition particulière.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

- Pour l'élaboration des vins rosés par pressurage, ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût ;

- Pour l'élaboration des vins rosés par saignée, et pour l'élaboration des vins rouges, ne peuvent pas 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 63 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

L'utilisation d'un foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palettes dite « centrifuge ») est interdite.

b) - Assemblage des cépages

- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 60% ; dans l'assemblage, la proportion du cépage syrah N est la plus importante et est inférieure ou égale à 80% ;
- Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents. Dans l'assemblage, la proportion du cépage syrah N est la plus importante.

c) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre, sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente :

- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins rouges et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins rosés ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,3 milliéquivalents par litre (0,70 exprimée en grammes par litre de H₂SO₄) pour les vins rouges et inférieure ou égale à 11,2 milliéquivalents par litre (0,55 exprimée en grammes par litre de H₂SO₄) pour les vins rosés.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée, pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée, à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges 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%.

f) - Matériel interdit

L'utilisation de pressoirs continus, munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

g) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le volume moyen de la récolte des trois dernières années ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1^o du point VIII.

h) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges 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 défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant 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

Le local de stockage des vins conditionnés dispose d'une isolation thermique ou est équipé d'un dispositif permettant de maîtriser la température.

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 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 ;

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 16 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique se situe sur la rive gauche de la Garonne, en Gascogne garonnaise, et plus particulièrement dans la région naturelle de la Lomagne. Le vignoble est implanté sur les terrasses d'alluvions anciennes de la Garonne, déposées sur le substrat molassique tertiaire au cours des différentes glaciations du quaternaire.

Ces terrasses culminent à presque 300 mètres d'altitude et descendent par paliers successifs jusqu'à la basse plaine du fleuve, qui se situe à 100 mètres d'altitude. Plus ou moins larges, elles sont entrecoupées par de nombreuses vallées secondaires. Le paysage, ainsi composé de plateaux disséqués en lanières, présente des versants, souvent en forte pente, aux expositions très variées. Au sud-ouest, la vallée de la Gimone constitue la vallée secondaire la plus large de la zone géographique et met à jour le substrat molassique.

Les alluvions anciennes sont caractérisées par leur richesse en éléments siliceux, graves et sables, et par l'absence de calcaire.

La moyenne terrasse se présente sous la forme de larges plateaux aux sols lessivés, de nature hétérogène, où se mêlent limons, sables plus ou moins grossiers et argiles, irrégulièrement répartis.

Sur la haute terrasse, le réseau hydrographique secondaire a découpé les plateaux en coteaux. L'érosion ayant entraîné les éléments les plus fins, les sols y sont riches en graviers et galets. En situation plane, les sols présentent une altération et un lessivage plus important que sur la moyenne terrasse.

Sur les niveaux supérieurs, les plus anciens cailloutis déposés par le fleuve ne forment parfois plus qu'un mince liseré au sommet des crêtes entre deux vallées parallèles. Les coteaux molassiques présentent des sols bruns argilo-calcaires.

Le paysage est agricole, caractérisé majoritairement par les grandes cultures, essentiellement les céréales et oléagineux, l'arboriculture fruitière et le maraîchage (ail, melons), peu de prairies et quelques massifs forestiers. Le vignoble est dispersé dans le paysage en îlots de taille variable. Sur les

plateaux, des unités viticoles importantes sont implantées sur les parcelles présentant les sols les moins fertiles et les mieux drainés. Le reste du vignoble est installé sur le haut des versants des coteaux les mieux exposés.

Ainsi la zone géographique s'étend sur le territoire de 23 communes, partagées entre le sud-ouest du département du Tarn-et-Garonne et une frange nord-ouest du département de la Haute-Garonne.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique à influence méditerranéenne. Les hivers sont relativement doux. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 650 millimètres et 700 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, excepté au printemps, caractérisé par un pic de pluviométrie important. Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils apportent des formations nuageuses et des précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

L'histoire du vignoble de « Saint-Sardos » est étroitement liée à celle de l'Abbaye de Grand-Selve, fondée en 1114, sur la commune de Bouillac. Cette abbaye de l'ordre de Cîteaux est à l'origine du développement de la viticulture au sein des exploitations familiales, vouées alors à la polyculture. Dès le XIII^{ème} siècle, l'abbaye étend son vignoble de manière significative pour satisfaire les demandes des marchés de Toulouse et de Bordeaux, avant-port de marchés plus lointains, développés surtout à partir du XIV^{ème} siècle. Elle possède un chai de 200 tonneaux à Bordeaux et obtient du roi d'Angleterre EDOUARD I^{er} une exemption de « leude » (droit de péage) allant jusqu'à 300 tonneaux. Parallèlement, deux autres Abbayes contribuent à l'histoire viticole de la région, l'Abbaye de Mas-Grenier, fondée en 1179, et l'Abbaye de Belleperche, fondée à Cordes-Tolosannes, également au XII^{ème} siècle. Pendant la guerre de cent ans, le commerce est perturbé mais subsiste. Après les dégâts causés par la guerre, les moines s'attachent à reconstituer le vignoble à Belleperche et à Grand-Selve.

Après un commerce du vin très actif au XVI^{ème} et au XVII^{ème} siècle, la Révolution vient marquer la fin de l'Abbaye de Grand-Selve et le développement des chais particuliers. La vigne représente alors plus du tiers de la surface cultivée. Ainsi, en 1850, 4600 hectares de vigne sont plantés sur le territoire de « Saint-Sardos ». Le phylloxéra touche la région en 1876. Le vignoble est alors replanté en divers cépages d'origine méditerranéenne et atlantique.

En 1955, la cave coopérative de Saint-Sardos est créée et, malgré les fortes gelées de 1956, les producteurs réhabilitent leur vignoble afin d'obtenir un produit de qualité leur assurant un revenu décent. D'importants travaux d'expérimentation et de sélection sont alors engagés chez les producteurs et dans le vignoble expérimental départemental situé sur la commune de Saint Sardos. Ces travaux ont permis d'étudier le comportement des cépages cultivés au sein de la zone géographique en fonction du climat et des différentes situations géo-pédologiques, afin d'apprécier leurs aptitudes culturales. D'autre part, des vinifications ont été réalisées au chai expérimental sur tous les cépages afin de juger de leurs qualités organoleptiques et de leur complémentarité.

Ces efforts techniques aboutissent à la reconnaissance de l'appellation d'origine simple « Vins de Saint-Sardos » le 10 juin 1973, année de création du Syndicat des Producteurs de « Saint-Sardos » puis à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 2005.

En 2008, une superficie de plus de 120 hectares est récoltée par près de 30 producteurs, répartis entre un chai de vigneron indépendant et la cave coopérative de Saint-Sardos. La production se répartit approximativement entre 70% de vins rouges et 30% de vins rosés.

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

Seuls en France à être issus d'un assemblage original alliant les cépages syrah N et tannat N en cépages principaux, les vins rouges offrent un accent unique.

Ils présentent une couleur profonde et sont généralement caractérisés en bouche par des arômes épicés, des notes florales, fruitées et de réglisse apportées par le cépage syrah N, associées aux notes rappelant le cassis du cépage tannat N. Dans l'assemblage, le cépage cabernet franc N apporte la finesse de ses arômes rappelant les fruits rouges et le cépage merlot N apporte complexité et rondeur en bouche. Ils sont riches en tanins et leur structure leur confère une bonne aptitude au vieillissement.

L'élevage leur permet de se bonifier, apportant plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur rose vif et sont caractérisés, au nez, par des notes fruitées et florales. En bouche, leur finale vive en fait des vins équilibrés et harmonieux.

3°- Interactions causales

Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, au cœur d'une agriculture de polyculture, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, et réparties sur les coteaux molassiques du sud-ouest de la zone géographique et sur les 3 niveaux géomorphologiques représentés par la moyenne terrasse, la haute terrasse et les niveaux supérieurs de la Garonne. La délimitation parcellaire privilégie les sols dont les propriétés physico-chimiques assurent une alimentation hydrique et minérale régulière de la vigne, exclut les sols les plus fertiles, la basse plaine et la basse terrasse de la Garonne et les alluvions récentes des vallées secondaires, ainsi que les situations froides et gélives.

La légère humidité printanière, liée au climat océanique, associée à une nette élévation des températures, assure une bonne croissance végétative de la vigne. La douceur hivernale limite les risques de forte gelée. Les gelées printanières sont rares. L'influence méditerranéenne se traduit, pendant l'été, par une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. L'influence du vent d'Autan est réelle sur le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Ce vent peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Carrefour entre plusieurs régions viticoles, la zone géographique de « Saint-Sardos » a toujours été un lieu de passage privilégié. Le vignoble s'est ainsi enrichi des apports des régions environnantes, et plus particulièrement son patrimoine végétal, avec le cépage tannat N, probablement implanté dans le sud-ouest de la France vers le début du XVIII^{ème} siècle et le cépage syrah N présent dans la région de « Saint-Sardos » depuis 1850.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production. D'une part, par le choix des cépages qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel, d'autre part, par 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 favorisant l'aération du feuillage et des grappes.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'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 mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

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.

La notoriété de ce vignoble ancien s'est confortée lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique. Bien intégrés aux activités agro-touristiques régionales, les producteurs entretiennent la notoriété et la réputation des vins de « Saint-Sardos », grâce à leur dynamisme et leur savoir-faire.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} octobre 2005 dont la densité est comprise entre 3968 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} octobre 2005 dont la densité est comprise entre 3400 pieds par hectare et 3967 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare et à 6500 kilogrammes par hectare lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime ;

- à compter de la récolte 2022, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

c) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement sur le rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} octobre 2005 sous réserve que la hauteur de feuillage palissé soit au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Disposition générale

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

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

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

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} juin qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagné de son numéro EVV ou SIRET ;

- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;

- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs ;

- la date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET;
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin par couleur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- la date et signature de l'opérateur.

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 matières pour les acheteurs de raisins et de moûts et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction des vins vendus en vrac, après conclusion de la transaction et au moins 10 jours ouvrés avant la date de la première retraitaison.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation et la couleur ;
- l'identification du lot et des contenants;
- le volume du vin considéré ;
- la date de la transaction et la date prévue de la première retraitaison ;
- la date et la signature de l'opérateur.

4. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au moins 10 jours ouvrés avant la date prévue pour la première vente.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation et la couleur ;
- l'identification du lot et des contenants;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue pour la première vente.
- la date et la signature de l'opérateur ;

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement au moins 10 jours ouvrés avant le conditionnement.

Cette déclaration précise:

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation et la couleur;
- l'identification du lot et des contenants;
- le volume du vin considéré;
- la date prévue pour le conditionnement;
- la date et la signature de l'opérateur.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition.

Cette déclaration précise:

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation et la couleur;
- l'identification du lot et des contenants;
- le volume du vin considéré;
- la date prévue pour la première expédition;
- la date et la signature de l'opérateur.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours maximum après ce déclassement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité du demandeur accompagné de son numéro EVV et SIRET ;
- l'appellation et la couleur ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée ;
- la date et la signature de l'opérateur.

II. – Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucre des raisins de tous les lots unitaires de vendange destinés à la production de l'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité de la cuverie de vinification et de stockage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Comptage du nombre de rameaux fructifères
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
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)
B4 - 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, suivi des dérogations autorisées)
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
C - CONTROLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou 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

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
« VOUGEOT »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vougeot », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos de la Perrière » ; - « Le Clos Blanc » ;	- « Les Crâs » ; - « Les Petits Vougeots ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Vougeot » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Vougeot »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Vougeot » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivi du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Vougeot dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévry, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vosne-Romanée ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp,

Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varenes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Villars (Le), Vineuse (La), Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

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

- cépage principal : pinot noir N ;

- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, qui ne peut être supérieur à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, qui ne peut être inférieur à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ; la destruction du couvert végétal est tolérée ponctuellement lors des travaux de remontée de terre ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- *Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Vougeot »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Vougeot »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la

pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H ₂ SO ₄).
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées, pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de chêne est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

- Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
 - pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Elle est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Vougeot, entre les villes de Dijon, au nord, et Nuits-Saint-Georges, au sud, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

A Vougeot, le front de la « Côte », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et Bathonien (Jurassique moyen), couronnée par le « calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. La structure est localement compliquée par un ensemble de failles parallèles au relief. Un compartiment abaissé fait ainsi affleurer le « calcaire de Comblanchien » au pied du coteau, au cœur du vignoble, où il fut jadis exploité en carrière par les moines de Cîteaux. Cette carrière médiévale apparaît nettement, dans le paysage et au cœur le vignoble, sous la forme d'un front de taille imposant.

Le substrat est masqué le plus souvent par des épandages de nature complexe, mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et pierreux, peu épais et bien drainants, sur le substrat calcaire, plus argileux, relativement profonds et parfois décarbonatés en surface, sur le piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se nichent au pied de la côte, sur le piémont, à une altitude comprise entre 240 mètres et 265 mètres. Elles sont bordées, au nord, par une importante exurgence, la source de la Vouge.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan

et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble de « Vougeot » est indissociablement liée à celle de l'abbaye de Cîteaux, maison-mère de l'ordre monastique cistercien. Peu après 1098, date de création de cette abbaye, les moines acquièrent des parcelles sur le territoire de « Vougeot » qui, au fil du temps, vont constituer une entité foncière considérable. La majeure partie est enclose d'un mur continu à partir du XIII^{ème} siècle, l'actuel « Clos de Vougeot », bénéficiant maintenant de la mention « grand cru ». Au nord de ce clos, le reste du territoire est aussi propriété des moines de Cîteaux, qui y combinent extraction de pierre de construction et viticulture.

A la révolution française de 1789, les biens monastiques sont confisqués et vendus aux enchères. Le vignoble est toujours marqué par cette histoire, tant au niveau de son support, les parcelles étant considérablement façonnées par l'activité des moines, que dans son image. Le clos et son château façonnent le paysage.

L'appellation d'origine contrôlée « Vougeot » est reconnue par un décret du 11 septembre 1936.

En 1943, une liste de « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie.

L'encépagement est dominé par les cépages pinot noir N et chardonnay B, les deux principaux « *cépages fins* » de la Bourgogne.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », avec notamment des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 16 hectares, dont 12 hectares classés en « premier cru », pour une production annuelle moyenne de 370 hectolitres de vins rouges et de près de 155 hectolitres de vins blancs. Selon les usages, l'essentiel du volume des vins blancs est produit à partir de raisins issus du « *climat* » « *Le Clos Blanc* », classé en « premier cru ».

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

Les vins rouges ont une robe soutenue, d'un rouge profond. Ils ont souvent une trame tannique puissante, mais veloutée, avec un beau fruité rappelant les petits fruits rouges, auquel se mêlent des notes de sous-bois ou de violette.

Les vins blancs sont souples et équilibrés.

3°- *Interactions causales*

Le petit vignoble de « Vougeot » se trouve au centre géographique et historique de la « *Côte de Nuits* », au cœur d'une situation abritée qui offre un mésoclimat propice à la viticulture de qualité.

Les parcelles de vigne sont implantées sur la partie basse du versant, bénéficiant tout à la fois d'une altitude modérée et d'une exposition au levant, favorables à la maturité des raisins, et d'une nature pédologique apte à l'épanouissement des cépages chardonnay B et pinot noir N, cépages autochtones. Les sols sont graveleux, argileux et riches en oxyde de fer, assurant une fertilité et une réserve hydrique mesurées, propres à l'obtention d'une bonne concentration en sucre et en précurseurs aromatiques.

Le substrat essentiellement calcaire, fortement fracturé, joue un rôle fondamental dans la régulation hydrique, drainant les excès d'eau et, au contraire, atténuant les stress par les remontées capillaires.

La majeure partie du vignoble de « Vougeot » est originellement la propriété de l'abbaye de Cîteaux. Le château, les murs des clos, les carrières médiévales et le vignoble lui-même, sont des monuments historiques, relatant 1000 années d'histoire, encore lisibles dans le paysage.

Les noms des « *climats* » témoignent également de leur histoire. Le lieu-dit « *la Vigne blanche* », selon la tradition, a toujours été planté en cépage chardonnay B pour produire des vins blancs, une exception en « *Côte de Nuits* ». Ces vins sont destinés à l'époque, au vin de messe de l'abbaye. Le « *Clos de la Perrière* » est entièrement implanté dans l'ancienne carrière des moines.

Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 62 hectares de vignes de « *vins fins* » dont 54 hectares en « *1^{ère} classe* ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « *climats* » reconnus sous la mention « premier cru » et « grand cru ». Outre le « *Clos de Vougeot* », entièrement classé « *1^{ère} classe* » et reconnu maintenant en appellation d'origine contrôlée avec le bénéfice de la mention « grand cru », les « *climats* » reconnus actuellement sous la mention « premier cru » se partagent entre « *1^{ère} classe* » et « *2^{ème} classe* ».

La commune de Vougeot est une des plus petites communes de la « *Côte* », avec seulement 88 hectares, mais dont 69 hectares sont plantés en vigne. Elle est néanmoins l'un des sites les plus visités de Bourgogne, pour sa richesse patrimoniale. La qualité et la notoriété des vins rouges et blancs de « Vougeot », distribués dans le monde entier contribuent fortement à la renommée des vins de Bourgogne

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1^o- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Vougeot » 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^o- Dispositions particulières

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général

des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GRIGNAN-LES-ADHÉMAR »
homologué par le décret n° 2011-1437 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar », initialement reconnue sous le nom de « Coteaux du Tricastin » par le décret du 27 juillet 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

VI. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonselle, Donzère, Grignan, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, La Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Salles-sous-Bois, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Valaurie.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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 7 novembre 1973.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de l'Ardèche : Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières, Viviers ;

- Département de la Drôme : Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Chaubedonne, Comps, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Orcinas, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Salettes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Sainte-Jalle, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres ;

- Département du Gard : Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson ;
- Département du Vaucluse : Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Montdragon, Mornas, Morières-lès-Avignon, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
 - cépages principaux : grenache N, syrah N ;
 - cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache B, marsanne B, marselan N, mourvèdre N, roussanne B et viognier B.
- b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache B, marsanne B, roussanne B et 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 rouges et vins rosés :
 - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
 - La proportion du cépage syrah N est comprise entre 30% et 80 % de l'encépagement ;
 - La proportion du cépage grenache N est comprise entre 20 % et 70 % de l'encépagement ;
 - La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- b) - Vins blancs :
 - La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
 - La proportion du cépage viognier B est supérieure à 30 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

- a) - Densité de plantation.
 - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.
 - L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre et supérieur à 1,50 mètre.
 - Toutefois, les parcelles identifiées sur la liste approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 10 et 11 février 1999 peuvent présenter une densité minimale à la plantation de 3300 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, mais inférieur ou égal à 3 mètres.
- b) - Règles de taille.
 - Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;
 - Le cépage viognier B et les parcelles plantées en cépage syrah N âgées de plus de 20 ans (21^{ème} feuille) peuvent être taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
- c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
 - Les cépages marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N et viognier B sont obligatoirement palissés.

DENSITÉ DE PLANTATION	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes présentant une densité minimale de 4000 pieds par hectare	<ul style="list-style-type: none"> - Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ; - Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre
Parcelles identifiées sur la liste approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 10 et 11 février 1999	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 raisin

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire 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, la maîtrise de la végétation spontanée des parcelles de vigne et des tournières est réalisée, du 1^{er} février au 1^{er} septembre, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- *Irrigation*

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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 :

- 178 grammes par litre de moût, pour les cépages blancs ;
- 180 grammes par litre de moût, pour le cépage syrah N ;
- 189 grammes par litre de moût, pour les autres cépages noirs.

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 :

- 45 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 52 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux; - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 %
Vins rosés	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux; - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 %

Vins blancs	La proportion des cépages bourboulenc B et clairette B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 50%.
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

b) - Fermentation malolactique.

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.

PARAMETRE ANALYTIQUE	COULEUR DES VINS		
	Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	Vins blancs et rosés
TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (glucose et fructose) (en grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)
TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (milliéquivalents par litre)	Inférieure ou égale à 18,37 (au conditionnement)		Inférieure ou égale à 14,28 (au conditionnement)
INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX (DO 280 nm)	Supérieur ou égal à 40 (au conditionnement)		--
INTENSITE COLORANTE MODIFIEE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	Supérieure à 5 (au conditionnement)		--

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, seuls ou en mélange dans des préparations, est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20% du volume vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel d'élaboration des vins.

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité de cuverie.

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

g) - Entretien global du chai et du matériel.

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » est implantée au cœur de la Drôme Provençale, dénomination qui désigne un territoire de transition et un carrefour entre le Dauphiné actuel et le Comtat, le Massif Central et les Préalpes. Elle est située sur la rive gauche du Rhône, au sud de Montélimar, et au nord de Bollène dans le département de la Drôme et couvre le territoire de 21 communes comprises entre le Rhône, à l'ouest, et l'Enclave des Papes, à l'est. Le relief présente une alternance de situations tantôt planes, tantôt collinaires mais avec une altitude modérée, de 200 mètres en moyenne.

Le substratum de l'ensemble de la zone géographique est principalement constitué par les formations du Miocène moyen. Ce sont, à l'est (communes de Grignan et de Colonzelle), des sables marneux et des marnes à bancs de molasse appelés « *Molasses de Grignan* ». Au centre, ces dépôts helvétiques se poursuivent ensuite par les sables et grès jaunâtres (Saffres) de Valréas. Ils donnent des sols légers sablonneux plus ou moins profonds, peu riches en réserves minérales.

Au sud, la commune de La Baume-de-Transit se singularise par des terrasses wurmiennes aux sols argilo-calcaires et caillouteux déposés par la rivière l'Aygues tandis qu'à l'ouest, se situent les terrasses fluviales du fleuve Rhône.

Au nord, des terrasses fluviales plus anciennes viennent s'appuyer sur les collines calcaires fermant la vallée du Rhône et sont en partie recouvertes d'éboulis calcaires issus de ces versants. Ces territoires aux sols pauvres et maigres étaient le domaine de la garrigue (Bois des Mattes). Ils ont fait l'objet d'une colonisation viticole relativement récente, dans la décennie 1960-1970.

Le climat général de ce territoire marque une frontière. Il est de type méditerranéen, plus ou moins dégradé en allant vers le nord de cette région qui coïncide avec la limite septentrionale de culture de l'olivier et du cépage grenache N.

Les précipitations sont irrégulières, les moyennes annuelles variant entre 700 millimètres et 1000 millimètres.

Les températures clémentes se situent autour d'une moyenne annuelle de 13°C avec une insolation importante d'environ 2500 heures par an (station de Montélimar). La fréquence du vent (mistral surtout) renforce l'aridité des coteaux voués souvent à la vigne.

Ce climat est de plus nuancé par des influences continentales, dues à une série de collines barrant la vallée du Rhône, se traduisant par des hivers plus rigoureux.

Cette implantation du vignoble en limite climatique implique des situations locales contrastées en fonction des conditions altitudinales et topographiques.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Parmi les nombreux vestiges romains attestant de la présence de la vigne et du vin dans cette région, la découverte en 1983 d'une importante ferme viticole sur la commune de Donzère, au cœur de ce territoire, est indéniablement un élément capital de l'histoire prestigieuse du vignoble local. Cette ferme, avec son matériel (fouloir, pressoirs, *dolia*) et sa capacité de production évaluée à 2500 hectolitres est ainsi la deuxième exploitation viticole du monde romain découverte à ce jour. D'autres vestiges d'exploitations viticoles (Roussas, Malataverne) ainsi que les traces d'implantation de pieds de vignes romains (Lapalud) sont venus depuis confirmer la prédominance de la vigne dans le Pays de Grignan antique.

A Saint-Paul-Trois-Châteaux, 225 amphores vinaires Gauloises découvertes sur le site des Sablières en 1991, démontrent que la circulation du vin était particulièrement développée au I^{er} siècle après Jésus Christ.

Au Moyen-Âge, la présence de la vigne est encore signalée au sein de la plupart des communes de la zone géographique. La mention la plus ancienne pour cette période date de 1035. Il s'agit d'une charte du cartulaire de Saint-Chaffre (Haute-Loire) faisant état d'une donation à l'abbaye de Saint-Chaffre, de vignes situées sur la commune de Grignan (*Bulletin de la Société d'Archéologie de Drôme t. 63 1931/1932 - p.174*).

A la Renaissance, le vin est toujours mentionné à plusieurs reprises sur la commune de Grignan, en lien avec les impôts : vote d'un « *trentain sur le vin* » en 1433, « *bail à ferme du bouquet du vin* » en 1399, 1401, 1421, 1434, 1447, 1468, 1469, droit d'entrée ou « *indit* » sur le vin en 1421 (André LACROIX, *L'arrondissement de Montélimar T.4 – Valence- 1874- p.319*).

Dans les délibérations consulaires de Grignan on trouve, en 1611, la défense d'acheter du vin étranger afin que le vin du lieu puisse mieux se débiter (*archives de la commune de Grignan BB 8*).

En 1728, les Consuls écrivent qu'ils peuvent collecter à Grignan, 2500 « *barraux* » de vin, ce qui représente environ 1529 hectolitres (*Archives du département de la Drôme E.3346*).

En 1835, DELACROIX indique que les productions principales de Grignan sont le vin et la soie, 250 hectares étant cultivés en vigne sur la seule commune de Grignan (*Delacroix p.412*).

La région du Tricastin porte toujours le nom de la tribu celte qui l'occupait bien avant l'arrivée des Romains, le peuple des *Tricastini*.

Depuis ses origines antiques, ce vignoble n'a cessé de prospérer. En 1850, sa superficie totale atteint 2500 hectares. Pourtant, à l'image des autres vignobles français, il subit de plein fouet la crise phylloxérique de 1885. Les terres à vigne sont alors plantées en lavandins, en pois, en céréales, en chênes truffiers ou colonisées par la garrigue. Ainsi, en 1965, le vignoble ne compte plus que 365 hectares et jusque que dans les années 1970, la région du Tricastin est essentiellement tournée vers la production de truffes.

Malgré cette relative désaffection de la vigne, un noyau de viticulteurs dynamiques et fidèles aux traditions viti-vinicoles de la région, s'oriente vers la viticulture de qualité.

Ainsi une demande est déposée auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en 1962, en vue de la reconnaissance des vins de la région en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux du Tricastin ».

Cette requête est officiellement acceptée par l'arrêté du 13 mars 1964, qui en définit les conditions de production.

Dix ans après cette première demande, les producteurs affinent leur encépagement en adéquation avec les situations viticoles, adaptent et améliorent les techniques de production et obtiennent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 27 Juillet 1973.

Les années 1970-1980 marquent un renouveau du vignoble et une augmentation rapide de la production qui passe, entre 1976 et 1983, de 53000 hectolitres à 78000 hectolitres.

Le changement de nom de l'appellation d'origine contrôlée de « Coteaux du Tricastin » en « Grignan-les-Adhémar », souhaitée de longue date par les producteurs est officialisé, par décret, le 16 novembre 2010.

En 2010, le vignoble couvre 2600 hectares pour une production moyenne de 55 000 hectolitres répartis entre une quarantaine de caves particulières et 12 caves coopératives.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » existent dans les trois couleurs même si la majeure partie des volumes élaborés concerne des vins rouges avec environ 75% des volumes produits en 2008.

Des plantations récentes tendent à développer progressivement la production de vins blancs secs qui représentent, en 2008 également, 7% des volumes produits.

Les caractéristiques sensorielles de l'ensemble de ces produits les rattachent à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône dans la mesure où des similitudes de sols et d'encépagement existent.

Néanmoins, les vins rouges marquent leur singularité, notamment grâce à la présence du cépage grenache N qui, implanté ici en limite de maturité, apporte finesse, élégance du fruité et rondeur. Le cépage syrah N vient compléter l'assemblage pour assurer structure tannique, intensité de la couleur et finesse des arômes végétaux et floraux. Ces vins rouges peuvent se boire jeunes et se dotent d'un potentiel de garde induit par la proportion de cépage syrah N importante pour cette appellation d'origine contrôlée de la partie méridionale des vignobles de la vallée du Rhône..

Obtenus par pressée ou saignée, les vins rosés sont fruités et élégants avec une robe rose pâle à rouge clair. Marqués en bouche par la fraîcheur et la souplesse, ils sont dominés par des arômes de fruits rouges.

Les vins blancs sont issus d'un assemblage, d'une part de cépages méridionaux comme les cépages bourboulenc B, grenache B, clairette B, et d'autre part, de cépages plus septentrionaux comme les cépages marsanne B, roussanne B ou viognier B. Cette palette de cépages offre des combinaisons multiples et donne des vins blancs secs développant une grande complexité aromatique (floral, fruité, minéral...) et une acidité en bouche toujours contrebalancée par leur rondeur.

3°- Interactions causales

Entre Dauphiné et Provence, sur la rive gauche du Rhône, s'est implanté un vignoble bénéficiant des influences méditerranéennes de la Drôme provençale. Ce vignoble est composé de cépages souvent méridionaux, installés en limite de maturité, et qui expriment une originalité particulière liée aux implantations perpétués par les producteurs privilégiant les altitudes moyennes et surtout les expositions les plus ensoleillées.

L'origine très ancienne de ce vignoble et surtout des savoir-faire liés à la vinification est avérée depuis la gaule pré-romaine grâce à la découverte de l'une des plus anciennes « *villa vinicole* » du monde antique.

Ce savoir-faire s'est transmis au cours de l'histoire sur l'ensemble du territoire des *Tricastini* et des générations de producteurs ont su maintenir le vignoble malgré des menaces sévères. Parmi celles-ci, le phylloxéra a fait émerger les syndicats de producteurs qui ont appris à s'imposer des règles communes en faveur d'une production de qualité.

Les progrès de cette synergie ont été scandés par la reconnaissance successive des vins issus de ce vignoble en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure puis en appellation d'origine

contrôlée « Coteaux du Tricastin » à une période où les exigences de la demande prônaient davantage l'intensification de la production que le choix de la qualité liée à l'origine.

Les vins, tous issus de récoltes de raisins issues de parcelles soigneusement sélectionnées et d'assemblage de plusieurs cépages plantés sur des parcelles présentant des sols pauvres souvent filtrants et chauds, révèlent une originalité dans des vins rouges souples, fruités et néanmoins charpentés et des vins blancs secs à la palette aromatique étendue, typiques par leur caractère méridional.

La qualité et la réputation de ces vins est établie de longue date, même si leur identité fluctue dans le temps, au gré de noms fragmentaires mettant en avant, soit le nom d'une commune particulière, soit celui de la région.

Ainsi, en 2010, après plusieurs années d'un souhait exprimé par les producteurs, le nom de l'appellation d'origine contrôlée a été modifié au profit de « Grignan-les-Adhémar », recentrant encore plus le lien entre les vins, le cœur géographique de ce territoire, la commune de Grignan, dont l'histoire est liée à la famille des « Adhémar de Grignan ». En effet, François de CASTELLANE ADHEMAR, comte de Grignan, gouverneur de Provence au XVII^{ème} siècle et époux depuis 1669 de la fille de Madame de SEVIGNE a contribué à rendre indissociable le nom de sa famille et celui de la commune de Grignan.

Dans l'histoire naturelle de la province de Dauphiné écrite par FAUJAS de SAINT-FONDS, en 1781, il est question de vins réputés, connus sous le nom de « vins de Donzère » produits sur la commune éponyme : « les quartiers les plus renommés sont les Roussettes, le Suel, la Figerasse et Javalin, qui forment divers coteaux, d'environ une demi-lieue d'étendue, dans un sol où les pierres et les cailloux roulés abondent ». Et plus loin : « La plaine des Grès... produit aussi de bons vins, de même que les quartiers d'Oppliias, de Borillon et de Lerminas dont le vin doit être coupé avec celui des Grès ».

Plus loin, on apprend que ces vins sont déjà reconnus et appréciés à l'extérieur de la zone géographique et parfois bien au-delà : « Les vins de Donzère s'exportent à Paris, à Lyon, à Grenoble, dans le Velay et le Vivarais ; ils ne craignent pas le trajet de mer car il en a été envoyé à Constantinople, qui a très bien réussi ». Dans ce même ouvrage, l'auteur estime que les cépages plantés alors (*Clairette, Picardan, Rosani*) « forment un vin blanc délicieux ».

En 1896, une notice sur le vignoble de Château-Bizard, situé à Allan, place les vins en provenance des communes de Allan, Roussas, La Garde-Adhémar sur le même plan que les autres vins dits de « la » Côte du Rhône.

Les vins de la commune d'Allan sont également cités dans la topographie des vignobles français de JULLIEN (1822). L'auteur les classe de suite après « Ermitage » et « Côte-Rôtie ».

Dans le traité de viticulture de G. FOEX (1895), en page 811, l'auteur évoque le vignoble d'Allan et établit des analogies entre le vin qui en est originaire et celui de « Châteauneuf-du-Pape ».

La commune de Grignan, cœur géographique de l'appellation d'origine contrôlée, très fréquemment citée dans l'histoire de ce vignoble, a reconquis, grâce aux efforts qualitatifs entrepris par les producteurs, sa notoriété viticole. Celle-ci se traduit notamment aux travers des nombreuses manifestations qui s'y déroulent et par l'implantation de la Maison des vins de « Grignan-les-Adhémar ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

La disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 70 % de l'encépagement de l'exploitation pour l'ensemble des cépages principaux, ainsi que la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 20% pour le cépage grenache N, de 30 % pour le cépage syrah N et 30 % pour le cépage viognier B s'appliquent à compter de la récolte 2019.

Jusqu'à la récolte 2018 incluse, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Modes de conduite

a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité à la plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - La disposition relative à l'obligation de la mise en place d'un palissage et au respect de la hauteur de feuillage pour les cépages marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N et viognier B s'applique à compter de la récolte 2015.

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

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

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 30 juin 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 quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

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

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

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur

La déclaration de transaction en vrac, ou la déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

4. Déclaration préalable des retrais en vrac

Pour les vins non retirés dans un délai d'un mois après la transaction, une déclaration de retrait est

effectuée pour chaque retrait au moins dix jours ouvrés avant le retrait du produit.

5. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au moins dix jours ouvrés avant le début du conditionnement.

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

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours ouvrés 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
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - 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
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
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
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Musigny », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, 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 suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Musigny » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Chambolle-Musigny, dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1988.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose, auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Dans le département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins blancs sont issus du cépage chardonnay B.
- b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : <ul style="list-style-type: none">- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : <ul style="list-style-type: none">- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ;- soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : <ul style="list-style-type: none">- avec un 2^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires	

sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 9 000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 8 000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques naturels volumiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	195	12 %
Vins rouges	198	11,5 %

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	44	54
Vins rouges	42	49

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H ₂ SO ₄).
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », est proche de 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales et méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations, conditions très favorables à une viticulture de qualité

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Chambolle-Musigny, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées au cœur du versant, à des altitudes comprises entre 270 mètres et 300 mètres, en position de « balcon » par rapport au « Clos de Vougeot » et à son château, et à la limite supérieure du vignoble.

Cette situation relativement élevée sur le versant s'explique par la structure géologique du lieu. Un petit compartiment surélevé fait affleurer un niveau de marnes (calcaire argileux) du Bajocien (Jurassique moyen), qui, en général, apparaissent plus bas dans la pente. Au nord-est du lieu dit « Musigny », des carrières anciennes attestent de la présence, sous les marnes, de calcaires durs.

Le substrat marno-calcaire est recouvert par une mince couche d'épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents (quelques décimètres). Ces épandages s'amincissent vers le haut, pour, au sommet, laisser affleurer la marne, de couleur beige. Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, malgré une forte teneur en argile. Le niveau marneux est, de par sa structure, mal drainé, mais la pente facilite le ressuyage latéral, limitant ainsi les excès d'eau.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence et la qualité remarquable des vignobles de la « Côte » sont attestées au moins depuis le III^{ème} siècle, comme en témoigne EUMÈNE dans son « *Discours à Constantin* », décrivant les vignobles anciens et réputés du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.

Ce vignoble se développe et s'organise, au Moyen-Âge, sous l'influence des abbayes bénédictines et des pouvoirs seigneuriaux, déterminant les premières structures parcellaires.

Le nom du lieudit « *Musigny* » apparaît au XI^{ème} siècle, parmi les possessions du monastère de Cîteaux. Vers le XV^{ème} siècle, le lieudit « *Musigny* » est un « *cru* » reconnu, partagé entre plusieurs propriétaires, communautés religieuses et grandes familles bourguignonnes.

Les lieudits « *les Musigny* » et « *les Petits Musigny* » sont longtemps distingués. Cette distinction ne se justifie cependant pas par des différences de qualité des vins qui en sont issus.

Dès les premiers classements du XIX^{ème} siècle, les deux lieudits apparaissent au sommet de la hiérarchie bourguignonne. Le docteur LAVALLE, en 1855, dans sa monographie sur les vins de la « Côte d'Or », place les vins des deux lieudits dans sa catégorie « *Tête de cuvée* » à laquelle très peu de « *crus* » accèdent.

Au XIX^{ème} siècle, les usages de revendication sous l'unique nom « *Musigny* » se confirment et en 1929, un jugement du tribunal civil de Dijon définit l'appellation d'origine « *Musigny* ». Ce jugement autorise l'usage du nom pour les vins issus de ces deux lieudits, ainsi que pour les vins issus de quelques parcelles voisines, sises dans le lieudit « *La Combe d'Orveaux* », pour lesquelles des usages de revendication ont été établis.

L'appellation d'origine contrôlée « *Musigny* » est reconnue par décret en 1936.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « Côte de Nuits », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare et un encépagement dominé par les cépages pinot noir N et chardonnay B. Les pratiques culturales ont pour objectif la préservation de l'intégrité des sols.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 10,5 hectares, pour une production moyenne annuelle de 300 hectolitres, dont moins de 25 hectolitres de vins blancs.

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

La robe des vins rouges est de couleur rubis. Le nez est intense, fin et complexe, généralement marqué par des arômes de fruits rouges, de fleurs ou d'épices. En bouche, la texture est particulièrement veloutée, accompagnée d'une persistance aromatique remarquablement longue.

Les vins blancs, très rares, se caractérisent par une grande complexité, mêlant souvent des arômes de violette, d'amande, d'humus et de fourrure. Leur moelleux, idéalement soutenu par une belle acidité, donne un ensemble harmonieux. Leur expression aromatique et leur longueur en bouche sont exceptionnelles.

Les vins de « *Musigny* » peuvent vieillir de longues années tout en conservant leur belle élégance.

3°- *Interactions causales*

Le « *climat* » « *Musigny* » bénéficie d'une situation particulièrement favorable à la production de vins d'exception.

Situé en hauteur, au sommet du relief, il domine le paysage de la « Côte » et le château du « *Clos de Vougeot* ».

Sa position au cœur du versant, d'une part, le protège des brouillards matinaux et des gelées printanières, et, d'autre part, favorise une insolation généreuse.

Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence. Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.

Le substrat, en grande partie marneux, compense, par sa bonne profondeur, le déficit hydrique lié au relief et à la position topographique.

Le territoire de « Musigny » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins du producteur. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai.

Les caractéristiques originales du milieu naturel s'expriment dans l'élégance des vins rouges qui sont parmi les plus fins et les plus veloutés de Bourgogne, comme en témoigne Gaston ROUPNEL, historien et écrivain bourguignon, qui les qualifie de « *Vins de soie et de dentelle* ».

Les vins blancs de « Musigny » sont, quant à eux, une exception au sein de la « Côte de Nuits », presque exclusivement vouée aux grands vins rouges, et une rareté parmi les grands vins blancs de Bourgogne. Leur production est confidentielle et la dégustation reste une expérience émouvante pour tout amateur.

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Chambolle adjoint, à son nom, celui de son « *cru* » le plus prestigieux, en 1882, devenant ainsi Chambolle-Musigny. Ce fait témoigne du rôle primordial du vin dans la construction de son identité, mais aussi d'une volonté de faire partager la notoriété de ses vins.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » produisant régulièrement des vins d'exception, comme « Musigny », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vins de « Musigny » sont parmi les vins les plus réputés de Bourgogne. Parfois qualifiés de « *vins féminins* », pour l'élégance et le velouté de leur tanins, ils représentent une expression parfaite de la subtilité que peuvent exprimer les vins de Bourgogne dans certaines conditions.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CÔTES DU RHÔNE »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », initialement reconnue par le décret du 19 novembre 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 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

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

2°- La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins 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 :

- Département de l'Ardèche : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Bourg-Saint-Andéol, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Péray, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion ;

- Département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Bouchet, Chanas-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, La Roche-de-Glun, Livron-sur-Drôme, Mercurol, Mérimond-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison-sur-Lez, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pont-de-l'Isère, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Serves-sur-Rhône, Suze-la-Rousse, Tain-l'Hermitage, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres ;

- Département du Gard : Aiguèze, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connoux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Espirit, Pognadoresse (section A du cadastre mis à jour pour l'année 1934), Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saze, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Génès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Tavel, Théziers, Tresques, Valliguières, Vénéjan,

Villeneuve-lès-Avignon :

- Département de la Loire : Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin ;

- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Tupin-et-Semons ;

- Département du Vaucluse : Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret du 19 novembre 1937 et par les modifications successives telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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'Ardèche : Alboussière, Arlebosc, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Gras, Labastide-de-Virac, Peaugres, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Savas, Soyons, Thorrenc, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, La Voulte ;

- Département de la Drôme : Albon, Aleyrac, Alex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-lès-Valence, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Donzère, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Laveyron, Loriol-sur-Drôme, Montjoux, Montoisson, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Les Pilles, Ponsas, Propiac, Roche-Saint-Secret-Beconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Solérieux, Teyssières, Triors, Valence, Veaunes ;

- Département du Gard : Les Angles, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Meynes, Montfaucon, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Laurent-la-Vernède, Salzac, Sernhac, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard ;

- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;

- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupe, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Romain-en-Jarez ;

- Département du Rhône : Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal ;

- Département du Vaucluse : Althen-les-Paluds, Aubignan, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Le Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Monteux, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Le Thor.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B ;
- cépages accessoires : piquepoul blanc B, ugni blanc B.

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

- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, marselan N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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 de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et vins rosés :

<ul style="list-style-type: none">- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement, sauf pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme) ;- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 15 % ;- Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ».

<ul style="list-style-type: none">- La proportion du cépage marselan N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement ;- La proportion des cépages blancs ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement pour les vins rouges et à 20 % de l'encépagement pour les vins rosés.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égale à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none">- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.
DISPOSITION PARTICULIERE
<p>Le cépage viognier B peut être taillé :</p> <ul style="list-style-type: none">- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ;- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est palissé, soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé », avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

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 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

- Le paillage plastique est interdit ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

2°- Maturité du raisin

a) - La richesse en sucre des raisins, pour les exploitations situées au sud du parallèle de Montélimar (Drôme), répond aux caractéristiques suivantes :

CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Cépages noirs, à l'exception du cépage syrah N	189
Cépage syrah N	180
Cépages blancs	178

b) - La richesse en sucre des raisins, pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme), répond aux caractéristiques suivantes :

CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Cépages noirs, à l'exception du cépage syrah N	189

Cépage syrah N	171
Cépages blancs	161

- c) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 11 %, pour les exploitations situées au sud du parallèle de Montélimar (Drôme) ;
 - 10,5%, pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme).

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 70 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage

	principal ; la présence d'au moins un des 2 cépages complémentaires est obligatoire dans l'assemblage ; - Toutefois, ces dispositions ne s'appliquent pas aux vins produits par les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme).
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux ; - Les vins produits par les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme) proviennent de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique.

Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques.

COULEUR DES VINS, PERIODE ET MENTION COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (GLUCOSE + FRUCTOSE) ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIEE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »		Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre (lot non conditionné)		
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure à 2 grammes par litre (lot conditionné)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins blancs, rouges ou		Inférieure ou égale à		

rosés élevés sous bois (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		16,33 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 4,5 (au conditionnement)	Supérieur ou égal à 35 (au conditionnement)

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 est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel utilisé pour l'élaboration des vins.

Le matériel utilisé pour l'élaboration des vins ne doit pas affecter le potentiel qualitatif. Ce matériel pour l'élaboration des vins peut faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement moyen de l'exploitation de la récolte précédente par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien du chai et du matériel.

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

2° - Obligations d'analyse des vins

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	<ul style="list-style-type: none"> - Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH.
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> - Intensité colorante modifiée ; - Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 3 mois à compter de la date de la précédente analyse	

Vins blancs, rouges ou rosés	<ul style="list-style-type: none"> - Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.
------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- Les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- Une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 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 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 susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38^{ème} jour précédant le 3^{ème} jeudi du mois de 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 correspond à la région naturelle de la vallée du Rhône. Le fleuve en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.

La zone géographique s'étend, entre Vienne et Avignon, sur le territoire de 6 départements bordant le Rhône sur sa rive occidentale et sa rive orientale.

Durant l'ère Tertiaire, la vallée du Rhône est un fjord méditerranéen qui s'allonge jusqu'à Vienne. Cette période a connu la mise en place d'une succession de bassins sédimentaires ouverts vers le sud et encadrés par les reliefs de l'ère Secondaire. Après le retrait de la mer, au cours de l'ère Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion (pluies, vents, érosion fluviale), les traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place. Le paysage est ainsi dominé par les coteaux et les terrasses.

Les sols rencontrés sont de fait de natures très différentes :

- sols développés sur terrasses fluviales ;
- sols développés sur marnes et calcaires tendres ;
- ou encore sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une

faible pluviométrie annuelle, pour la partie septentrionale, continental tempéré, avec une pluviométrie équivalente à celle constatée dans la partie sud.

Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver.

Ainsi, pendant la période végétative de la vigne, l'évapotranspiration n'est compensée que par de rares précipitations, sous forme orageuses en été. Ce déficit hydrique épuise progressivement les réserves en eau du sol entraînant un ralentissement puis un arrêt de la croissance végétative.

Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an dégageant le ciel et favorisant une forte insolation dépassant toujours 2500 heures par an. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet *venturi* du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers plants de vigne en Vallée du Rhône sont probablement apportés par des colons grecs, 600 ans avant Jésus-Christ. A la demande des marchands grecs, les Romains débarquent dans le pays afin de le sécuriser. Ils y tracent des routes, édifient de nombreux ouvrages d'art, créent des villes et d'immenses domaines agricoles qui sont à l'origine de l'introduction de la culture de la vigne et de la production de vin en Vallée du Rhône. Les légionnaires romains plantent la vigne en privilégiant les coteaux parfois très pentus, avec des cépages locaux particulièrement adaptés aux conditions climatiques. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

Dans la partie septentrionale, le développement vitivinicole est le fait des *Allobroges* qui donnent naissance au vignoble de Vienne, sur les deux rives du Rhône, dès le I^{er} siècle avant Jésus-Christ. PLINE L'ANCIEN rapporte, dans son « *Histoire Naturelle* », que les *Allobroges* font, de la réputation de leur, vin une affaire d'honneur. Ce « *vinum picatum* », produit grâce à un vignoble installé jusqu'au sud de Valence, est ainsi considéré comme l'ancêtre des vins de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône ».

La vigne, les savoir-faire culturels, prennent pied progressivement sur l'ensemble de la Vallée du Rhône, formant une continuité territoriale et mettant en place une communauté partageant le même patrimoine dont la notoriété ne cesse de croître. PLINE loue la qualité des vins issus des nombreux coteaux qui bordent l'Ouvèze (Violès, Rasteau, Roaix, Vaison-la-Romaine, Séguret, Sablet, Beaumes-de-Venise, Gigondas, ...) sur le territoire des *Voconces*.

Etablie au XV^{ème} siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès, cette région baptisée « *la Côte du Rhône* » tire son nom de la proximité du fleuve. Au sein de ce vignoble, où la vigne pousse sur des pentes bien exposées, à l'exclusion des plaines et de toute situation pouvant recevoir des céréales, sont appliquées, dès 1615, des restrictions de plantation pour préserver la qualité. Chaque année, un « *ban des vendanges* » est fixé afin de ne pas récolter de raisins qui ne soient pas mûrs.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse. En 1737, un arrêt du Conseil d'Etat prescrit l'apposition des trois lettres « CDR », signifiant « Côte du Rhône », et la mention du millésime sur le fond des tonneaux pour une dizaine de communes (Roquemaure, Tavel, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Génies-de-Comolas, Orsan, Chusclan, Codolet ...). L'objectif étant, selon les termes de l'arrêt, de mettre un terme aux « *abus qui peuvent se commettre en faisant passer les vins des mauvais crus pour ceux de bon cru de Roquemaure et des paroisses voisines* ».

En 1744, le subdélégué de Roquemaure écrit que les vins sont « *en majeure partie embarqués à Roquemaure où il a tous les ans 10000 à 1000 tonneaux à jauger. Ils gagnent la Bourgogne, Paris et l'Angleterre. Une certaine quantité va à Sète par voie d'eau, une autre suit le canal du midi afin d'être chargée à Bordeaux pour la Hollande* ».

A la fin du XVIII^{ème} siècle et durant le XIX^{ème} siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864,

l'agronome Jules GUYOT, chargé, par NAPOLÉON III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux « Côtes du Rhône » (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire.

La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

En 1806, dans son « *Mémoire sur les vins de la Côte du Rhône* », JB. DUBOIS énumère les nombreux cépages utilisés par les producteurs pour élaborer les vins rouges et les vins blancs. Il écrit que « *la principale variété est le plant de Granache. Elle donne la plus belle couleur au vin, qui acquiert un parfum, une finesse et un moelleux très remarquables.* ». Le cahier des charges actuel conforte ces usages puisqu'il autorise l'utilisation de 21 cépages différents pour vinifier des vins rouges, rosés ou blancs tout en préservant la dominance du cépage grenache N notamment dans la partie méridionale de la zone géographique.

Au cœur du deuxième vignoble de France par sa superficie, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » est, à l'ensemble de ce vignoble, ce que le Rhône est pour le paysage.

La production, en 2010, est d'environ 1,5 millions d'hectolitres dont 60000 hectolitres de vins rosés et 45000 hectolitres de vins blancs.

Elle est majoritairement produite dans la partie méridionale de la zone géographique, d'Avignon à Donzère, la partie septentrionale étant plus particulièrement orientée vers la production des appellations d'origine contrôlées qualifiées de « Crus des Côtes du Rhône ». Les éléments de facteurs naturels et les savoir-faire culturels de cette partie du vignoble située au nord du parallèle dit de Montélimar (44°33') impliquent cependant, au sein de cette unité « Côtes du Rhône » des adaptations relatives à l'encépagement et aux règles de maturité des raisins.

Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » (rouges et rosés) représentent environ 20 000 hectolitres.

La production est assurée par plus de 1000 exploitations particulières et près de 5000 exploitations regroupées au sein de 65 caves coopératives.

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

Les vins des « Côtes du Rhône » sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges représentent l'essentiel de la production (93 %). Ils sont fruités, généreux, avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

Les vins rosés (4 % de la production) ont, au sein de certains secteurs affichés très tôt leur notoriété. Ils sont fruités ou floraux.

Les vins rouges et rosés peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

Les vins blancs (3 % de la production) sont floraux et ronds en bouche avec parfois des notes exotiques.

3°- Interactions causales

Vignoble unique dans sa diversité, le vignoble des « Côtes du Rhône » résulte de la conjonction entre une histoire englobante et un partage de savoir-faire mettant progressivement en place une communauté de producteurs soucieuse de préserver l'unité apportée par le fleuve qui marque la « vallée » tout en respectant les identités propres aux multiples micro-régions qui la composent ou qui la bordent.

Les vins produits sont ainsi le témoignage et la résultante de cette « diversité unique » mise en œuvre par les producteurs qui ont su :

- adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation ;
- profiter des conditions climatiques favorables ;
- et valoriser la présence du Rhône.

Historiquement, le cépage grenache N est localisé dans la partie méridionale de la zone géographique, tandis que, dans la partie septentrionale, le cépage syrah N, moins exigeant au regard de la somme de température, est privilégié. La palette des cépages à disposition du vigneron permet à celui-ci d'optimiser leur emplacement en fonction de la nature des sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, d'une part, grâce à l'effet « sanitaire » du Mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, mais également, en assurant une bonne maturité des raisins par un ensoleillement important, une pluviométrie adaptée et la concentration induite, elle aussi, par la constance du Mistral.

Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et donc le maintien, depuis plus de 2000 ans d'une tradition viticole.

L'association entre, le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, et le territoire mis à leur disposition, avec une sélection de parcelles délimitées, crée l'identité et la famille des vins des « Côtes du Rhône ». Au sein de cette famille, ont pu être distinguées l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », complétée ou non par le nom d'une dénomination géographique complémentaire, ainsi que les appellations d'origine contrôlées dites « Crus des Côtes du Rhône », tant dans la partie méridionale que dans la partie septentrionale de la zone géographique.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séances des 9 et 10 février 1994 et des 4 et 5 septembre 1996, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, 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.

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

a) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

b) - Pour les vins rouges et rosés, l'obligation d'une proportion minimale de 15 % de l'encépagement de l'exploitation, pour les cépages complémentaires, s'applique, pour les plantations, à compter de la campagne 2019, de fait, pour les vignes en production, à compter de la récolte 2022 :

- Jusqu'à la récolte 2015 incluse, cette proportion ne présente pas de minimum à respecter ;
- A compter de la campagne 2016, cette proportion minimale est de 10 % de l'encépagement pour les plantations et, de fait, à compter de la récolte 2019, pour les vignes en production.

Toutefois, jusqu'à la récolte 2023 incluse, le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité peut, sur demande individuelle dûment justifiée techniquement et après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet, réduire la proportion minimale de l'encépagement de

l'exploitation pour les cépages complémentaires. Tout opérateur désirant réduire la proportion minimale de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages complémentaires en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

c) - A titre transitoire, jusqu'à la récolte 2015, les vins rouges sont issus majoritairement du cépage principal ou proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des 2 cépages complémentaires.

d) - La disposition relative à l'obligation d'un assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux pour les vins blancs s'applique à compter de la récolte 2016.

e) - Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;

- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009 ;

- Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

4°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » 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 bénéficiant 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 l'unité

géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

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 première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

La déclaration de revendication est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

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.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} mai 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.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est 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.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

4. Déclaration préalable de conditionnement

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

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

5. Déclaration de déclassement

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

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

6. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des

sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

7. *Plantation*

Une copie de la déclaration de fin des travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion, l'année de plantation de la parcelle, accompagnée de la copie du bulletin de transport des plants.

8. *Déclaration d'irrigation*

Une déclaration d'irrigation est adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle au plus tard le 1^{er} jour de l'irrigation, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

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
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur d'établissement du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants), et de l'absence de paillage plastique
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle anhydride sulfureux libre et acidité volatile)
B4 - 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...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
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

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 « ENTRAYGUES – LE FEL »
homologué par le décret n° 2011-1439 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Entraygues - Le Fel », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Entraygues et du Fel » par arrêté du 18 février 1965, 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 « Entraygues - Le Fel » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aveyron : Campouriez, Entraygues-sur-Truyère, Le Fel, Florentin-la-Capelle, Golinhat et Saint-Hippolyte ;
- Département du Cantal : Cassaniouze et Vieillevie.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 23 et 24 juin 1994.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de l'Aveyron : Coubisou, Espeyrac, Estaing, Grand-Vabre, Le Nayrac, Saint-Amans-des-Cots, Sébrazac, Sénergues ;
- Département du Cantal : Junhac et Montsalvy.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

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

- cépage principal : fer N ;
- cépages complémentaires : cabernet franc N et cabernet-sauvignon N ;
- cépages accessoires : mouyssaguès N et négret de Banhars N.

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

- cépage principal : chenin B ;
- cépages accessoires : mauzac B et saint-côme 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 rouges et rosés :

- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50% de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10% de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15% de l'encépagement.

b) - Vins blancs :

La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 90% de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare ; - Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<ul style="list-style-type: none"> - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec 2 rangs et plus par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1,25 mètre ; - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec un seul rang par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1 mètre.
<p>Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.</p>

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson (conduite en gobelet, éventail ou cordon de Royat) avec un maximum de 18 yeux francs par pied, et 2 yeux francs maximum par courson;

- taille en Guyot simple ou Guyot double avec un maximum de 17 yeux francs par pied.
Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz), est inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé 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 8500 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.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ou de mise en place des terrasses ;
- Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} novembre au 1^{er} février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement ;
- La maîtrise de la végétation spontanée des talus des terrasses par des herbicides n'est autorisée que pour les parcelles non mécanisables.

b) - L'épamprage de la partie verticale du pied (tronc) est obligatoire et est réalisée avant le stade phénologique dit « véraison ».

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- *Maturité du raisin*

a) – Richesse en sucre des raisins

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

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

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 pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rosés.

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 pour les vins rouges ;
- 66 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rosés.

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

4°- *Dispositions particulières*

Pour les vignes plantées en terrasse, 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 $(N \times 2,75) \times (R / 10\ 000)$.

Pour les vignes plantées en terrasse, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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 pressoirs continus sont interdits.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ; - La proportion du cépage principal dans l'assemblage est supérieure à 40% ; - La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure à 10%.
Vins rosés	- La proportion du cépage principal et des cépages complémentaires, ensemble dans l'assemblage, est supérieure à 85% ; - La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 60%.
Vins blancs	La proportion du cépage principal dans l'assemblage est supérieure à 90%

c) - Fermentation malo-lactique

Les lots de vin rouge, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente répondent aux normes analytiques suivantes :

- pour les vins rouges et rosés, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre ;
- pour les vins blancs une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 4 gramme par litre ; si la teneur en acidité totale est supérieure ou égale à 8 grammes par litre d'acide tartrique, la teneur maximale en sucres fermentescibles est fixée à 6 grammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%.

f) - Capacité de cuverie.

- Tout opérateur dispose d'un volume d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins à 1,5 fois le volume moyen de la récolte des trois dernières années ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1^o du point VIII ;
- Le chai de vinification et d'élevage des vins doit être consacré uniquement à un usage viticole.

g) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - Les vins rouges 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 :

- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, accompagné de la déclaration de conditionnement visée au chapitre II du présent cahier des charges ;

- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

Les vins conditionnés sont stockés dans un local consacré uniquement à un usage vinicole.

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

a) - A l'issue de la période d'élevage les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril 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 d'Entraygues et du Fel est niché au cœur de la haute vallée du Lot, à mi-chemin entre Rodez et Aurillac, au nord-ouest du département de l'Aveyron et au sud du département du Cantal.

La roche mère, constituée essentiellement de schistes, à l'ouest de la zone géographique et de granites à l'est, est profondément entaillée par le Lot et ses affluents. Les sols qui en sont issus, sont acides, plus ou moins profonds en fonction de la pente, riches en débris rocheux. Les parcelles de vigne sont implantées sur les coteaux escarpés dominant les vallées du Lot, de la Truyère et de leurs affluents. Les vallées sont profondément encaissées et leurs versants présentent des pentes parfois très fortes. Aussi, de nombreuses parcelles sont-elles aménagées en terrasses.

Ainsi, la zone géographique s'étend sur le territoire de 8 communes, 6 dans le département de l'Aveyron, 2 dans le département du Cantal.

Le climat de la zone géographique est soumis à une influence climatique continentale, mais l'orientation des vallées les fait bénéficier d'un climat relativement chaud, de type méditerranéen.

Le paysage est façonné par les coteaux dominant les vallées encaissées, dont les pentes les plus fortes sont peuplées de chênes et de châtaigniers, des prairies, tandis que quelques terres labourables occupent les pentes les plus douces et les plateaux.

L'activité agricole est dominée par l'élevage et le maraîchage. Les parcelles de vigne sont exploitées essentiellement en terrasses, perchées sur les versants exposés au sud/sud-est, à une altitude moyenne de 350 mètres.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'expansion du vignoble dans la vallée du Lot ou vallée d'Olt est liée à l'activité des communautés religieuses des abbayes et monastères, et notamment de l'Abbaye de Conques, bâtie en 732.

En effet, la religion chrétienne, pour laquelle le pain et le vin ont une part prépondérante, favorise et encourage le développement de la culture du blé et de la vigne. Ainsi sont défrichés quelques coteaux bien exposés pour y planter la vigne. Plus tard, les chanoines sont les tenanciers des meilleures parts de ce vignoble et ceci, jusqu'à la révolution.

Au XII^{ème} siècle, le trafic fluvial sur le Lot, alors navigable jusqu'à la commune d'Entraygues-sur-Truyère, fait connaître le vin de la vallée d'Olt dans les plaines de Gascogne et d'Aquitaine.

En 1152, le mariage d'ALIENOR d'AQUITAINE avec HENRY de PLANTAGENET, futur Roi d'Angleterre, favorise le commerce du vin des « coteaux d'Olt » avec l'Europe du Nord, mais surtout avec les Anglais, très friands de cette boisson. Le vin produit alors dans l'ensemble de la vallée du Lot est nommé « *vin de Cadurcia* » jusqu'au Moyen-Âge.

Puis, pour distinguer les deux secteurs de production de la vallée, les noms de « Vin de Cahors » pour l'aval, et de « Vin du Fel » pour l'amont, sont utilisés. Puis, avec l'interruption du commerce des vins par voie fluviale par les Jurats de Bordeaux, ce commerce s'oriente alors vers les régions voisines de montagne.

Dès le XV^{ème} siècle, les riches propriétaires terriens cantaloux acquièrent des vignobles et rémunèrent des vigneron pour les exploiter. Les « *charrois* » chargés de vin se font alors plus nombreux vers la Haute-Auvergne, et notamment vers les villes d'Aurillac et de Saint-Flour.

Ainsi, si la notoriété du vignoble d'Entraygues et du Fel est faible en Aveyron, en raison de la position excentrée que la zone géographique occupe dans ce département, il jouit, au contraire, d'une réputation fort ancienne dans le département voisin du Cantal, où durant des siècles, les vins élaborés ont été expédiés. Les vins d'Entraygues et du Fel sont même célébrés par de nombreux poètes et chansonniers comme le félibre-majoral Arsène VERMENOUEZ (1850-1910).

La liste des cépages cultivés avant la révolution fait état de la présence des cépages « *saumencès noir* » (fer N), mouyssaguès N, « *négret* » (négret de Bahnars N) et chenin B. Un inventaire datant de 1807 cite le cépage saint-côme B.

Vers 1860, la superficie du vignoble de la vallée d'Olt représente 1200 hectares.

En 1884, les premiers symptômes du phylloxéra apparaissent dans la région. La crise phylloxérique anéantit le vignoble et détruit le fragile équilibre de l'économie de la vallée, la vigne représentant à alors la moitié du revenu des petites exploitations. La misère s'installe et provoque un exode massif.

La reconstitution du vignoble dans la haute vallée du Lot est impulsée par l'Abbé BELLOC, curé du Monastère de Cabrespine. A partir de 1890, il cherche toutes les solutions techniques pour replanter le vignoble dans un souci d'amélioration qualitative. Ainsi, il écrit dans ses mémoires : « *Ayant trouvé les porte-greffes résistants et qui s'adaptent au sol, il s'agissait de trouver les cépages qui, tout en produisant, conserveraient au vin sa finesse, ou même, donneraient une qualité supérieure* ». Le cépage cabernet-sauvignon N est alors introduit.

Hélas, les 2 guerres mondiales, puis les fortes gelées de 1956, portent un nouveau coup au vignoble. Cependant, quelques tenaces producteurs font face et, grâce à la qualité de leur travail, l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Entraygues et du Fel » est reconnue par arrêté ministériel, le 18 février 1965.

Le début des années 1980 voit l'installation d'une nouvelle génération de producteurs passionnés, qui, dans un souci constant de recherche de la qualité et de mise en valeur de l'originalité de leurs vins, améliorent leurs techniques de culture et de vinification.

En 2008, la superficie exploitée en appellation d'origine contrôlée est d'environ 20 hectares, pour une production moyenne de 700 hectolitres élaborés par 6 producteurs indépendants. Cette production se répartit approximativement entre 60 % de vin rouge, 20 % de vin rosé et 20 % de vin blanc.

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

Les vins rouges présentent une couleur rouge violine, profonde, et sont souvent caractérisés, au nez, par des notes aromatiques complexes de fruits, notamment de fruits noirs, comme le cassis.

En bouche, les arômes de fruits rouges et noirs peuvent s'associer à des notes végétales. Ces vins peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais leur structure tannique autorise une garde de quelques années. L'élevage leur permet de se bonifier en assurant leur stabilisation, la fixation des anthocyanes par les tanins apportant plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur rosée assez soutenue et sont souvent caractérisés par des arômes fruités, notamment de fruits rouges et une fraîcheur agréable.

Les vins blancs, de couleur jaune pâle avec des reflets verts, sont fréquemment caractérisés, au nez, par des notes florales, avec beaucoup de finesse, qui peuvent évoluer vers des notes de miel. En bouche, l'attaque est souple avec de la rondeur. Les arômes fruités se mêlent aux arômes floraux et la persistance finale est assez longue.

3°- Interactions causales

Le climat continental tempéré a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés de la vallée du Lot, de la Truyère, et de leurs affluents. Dans ces vallées, bien abritées des grands froids hivernaux et favorisant le réchauffement printanier, la vigne est cultivée essentiellement sur des parcelles aménagées en terrasses, afin de bénéficier d'un ensoleillement optimal favorisant la maturité du raisin au début de l'automne.

Traduisant les usages et la connaissance des vignerons sur le comportement de leurs vignes, la définition de l'aire parcellaire délimitée privilégie la topographie et l'exposition des parcelles. Ainsi, l'implantation des parcelles est contrainte à mi-coteau, l'altitude du vignoble se situant entre 300 mètres et 450 mètres environ.

Les parcelles sont étagées sur les versants exposés au sud/sud-est, bénéficiant du meilleur ensoleillement tout au long de l'année. Au-delà de la côte 500, les gelées hivernales sont à craindre, alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, doux et très ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux, comme les cépages fer N et cabernet-sauvignon N.

La bonne gestion du couvert végétal de la plante, nécessaire à la synthèse chlorophyllienne, est assurée par l'ensemble des dispositions relatives aux modes de conduite. Ceci, combiné aux conditions de récolte et de rendement, assure l'obtention d'une vendange saine et présentant une bonne maturité, laquelle vinifiée conformément aux usages locaux, permet l'expression optimale des potentialités des différents cépages. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons d'Entraygues et du Fel contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble aménagé en terrasses. Le savoir-faire des producteurs s'exprime également dans le choix des assemblages.

Ainsi, malgré une production confidentielle, les générations successives de producteurs, attachés à ce patrimoine, ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, depuis 1965, et célébrés par de nombreux poètes et chansonniers.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblages

a) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage fer N peut être inférieure à 50% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2031 incluse.

Cette proportion est :

- supérieure ou égale à 40 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 45 %, à compter de la récolte 2022.

b) - Jusqu'à la récolte 2026 incluse, les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage gamay N au titre de cépage accessoire pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles. La proportion du cépage gamay N, dans l'encépagement de l'exploitation, est :

- inférieure ou égale à 15 % jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- inférieure ou égale à 8 %, à compter de la récolte 2019.

c) - Jusqu'à la récolte 2026 incluse, les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage pinot noir N au titre de cépage accessoire pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles. La proportion du cépage pinot noir N, dans l'encépagement de l'exploitation, est :

- inférieure ou égale à 10 % jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- inférieure ou égale à 5 %, à compter de la récolte 2019.

d) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage jurançon noir N, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

e) - Les vins rosés proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage principal et des cépages complémentaires, est supérieure ou égale à 60 % jusqu'à la récolte 2026 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et qui ne sont pas conduites en mode « palissage plan relevé » présentent une longueur moyenne de rameaux, après écimage, de 0,60 mètre sur l'ensemble de la parcelle concernée.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites 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) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

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

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du chapitre I^{er} du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de la récolte et avant toute expédition du chai ou commercialisation.

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,
- la fréquence de conditionnement.

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 matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction des vins vendus en vrac après conclusion de la transaction et au moins 8 jours ouvrés avant la date de la première retraitaison.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retraitaison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

5. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un

vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au moins 10 jours ouvrés avant la date prévue pour la première vente.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- la date prévue pour la première vente.

6. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au moins 8 jours ouvrés avant la date du premier conditionnement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur 12 mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 8 jours avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

8. 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 une déclaration de déclassement dans un délai maximal de 1 mois après le déclassement ou les déclassements effectués.

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur concernée,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur concernée.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucre des raisins de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Un lot unitaire est défini comme la quantité de vendange permettant le remplissage d'un contenant de vinification.

2. Registre d'assemblage

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre de rameaux fructifères
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain [Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)]
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire suivi des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	- Contrôle documentaire : suivi des dérogations ; - Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
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)

B4 - 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, suivi des dérogations autorisées)
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
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	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

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 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 « ESTAING »
homologué par le décret n° 2011-1440 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011**

CHAPITRE 1^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Estaing », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Estaing » par arrêté du 4 novembre 1965, 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 « Estaing » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aveyron : Coubisou, Estaing et Sébrazac.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 23 et 24 juin 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité 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 l'Aveyron : Campouriez, Entraygues-sur-Truyère, Le Fel, Florentin-la-Capelle, Golinhac, Le Nayrac et Saint-Hippolyte.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

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

- cépages principaux : fer N et gamay N ;

- cépages complémentaires : cabernet franc N et cabernet-sauvignon N ;

- cépages accessoires : abouriou N (dénommé localement gamay Saint-Laurent N), castet N, duras N, merlot N, mouyssaguès N, négret de Banhars N et pinot noir N.

- b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : chenin B ;
 - cépage complémentaire : mauzac B;
 - cépages accessoires : saint-côme B (dénommé localement rousselou).

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 d'origine contrôlée.

a) - Vins rosés et rouges :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de chaque cépage accessoire est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :

- La proportion du cépage chenin B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage mauzac B est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare ; - Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0.80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<ul style="list-style-type: none"> - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec 2 rangs et plus par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1,25 mètre ; - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec un seul rang par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1 mètre.
<p>Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.</p>

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ;
- taille en Guyot simple.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz) est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé 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 8500 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 vins blancs et 7000 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 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ou de mise en place des terrasses.

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent pas 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 ;
- 183 grammes par litre de moût pour les vins rouges et rosés.

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

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 pour les vins blancs ;

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 66 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;

b) - 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 pour les vins rouges et rosés.

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

4°- Dispositions particulières

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 $(N \times 2,75) \times (R / 10000)$.

Pour les vignes plantées en terrasses, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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 pressoirs continus sont interdits.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 3 cépages sont obligatoirement présents ;- Les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 50 % ;- La proportion de cépage fer N est supérieure à 30%.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ;- La proportion du cépage gamay N et est comprise entre 50% et 80% ;- La présence d'un cépage complémentaire est obligatoire.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ;- La proportion du cépage chenin B est supérieure à 50% ;- La proportion du cépage mauzac B est supérieure à 10 % ;- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure à 20 %.

c) - Fermentation malo-lactique

Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin, prêts à être commercialisé en vrac ou conditionné, présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :

- 3 grammes par litre pour les vins rouges ;
- 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée, et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%.

f) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le volume moyen de la récolte des trois dernières années ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

h) – Entretien global du chai et du matériel

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

2° *Dispositions par type de produit*

a) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, accompagné de sa déclaration de conditionnement visée au chapitre II du présent cahier des charges ;

- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

4° - *Dispositions relatives au stockage*

Les vins conditionnés sont stockés dans un local spécifique isolé thermiquement.

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

a) - A l'issue de la période d'élevage les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril 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 dans la haute vallée du Lot, au nord du département de l'Aveyron et au pied du massif de l'Aubrac.

Le substratum géologique est composé de grès permien, de couleur rouge violacé due à leur richesse en oxydes de fer et dénommés localement « *rougiers* », de calcaires secondaires et de schistes métamorphiques. Les sols qui se sont développés, généralement riches en débris pierreux, sont peu profonds et présentent une faible fertilité.

Le vignoble est un vignoble de « montagne », dont les parcelles s'étagent entre 350 mètres et 500 mètres d'altitude. Les parcelles de vigne sont situées sur les pentes des vallées bien exposées, et sont plantées généralement en terrasses. Ces terrasses portent le nom local de « *bancas* » et confèrent à la

vallée un paysage emblématique. Traditionnellement, les versants exposés au sud sont réservés à la vigne, alors que les versants orientés au nord sont voués à l'exploitation de châtaigniers et de bois.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 3 communes, situées de part et d'autre de la vallée du Lot.

Le climat de la zone géographique est soumis à de multiples influences, continentales, océaniques et méditerranéennes. Les hivers sont rigoureux, compte tenu de la proximité des hauts plateaux du massif de l'Aubrac. Les printemps sont pluvieux alors que les étés sont chauds et secs. Les automnes sont généralement très ensoleillés et doux. La pluviométrie annuelle est comprise entre 850 millimètres et 1000 millimètres.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'implantation des premières vignes au cœur de la vallée du Lot date certainement de l'époque romaine.

Mais l'expansion du vignoble est liée à la présence des communautés religieuses de l'Abbaye de Bonneval située sur la commune du Cayrol, de la Domerie d'Aubrac et surtout de l'Abbaye de Conques, bâtie en 732.

Le village d'Estaing constitue une étape incontournable sur la « *Via Podensis* », voie reliant le Puy-en-Velay à Saint-Jacques-de-Compostelle, en passant par Conques. L'accueil de nombreux pèlerins contribue alors au développement du vignoble, qui atteint son apogée vers la fin du XIX^{ème} siècle. Durant cette longue période, toute l'économie, et la vie de la vallée du Lot, s'organise autour de la culture de la vigne et de la vente du vin, essentiellement réalisée avec « la Montagne » (l'Aubrac et le Cantal).

La liste des cépages cultivés avant la révolution fait état du « *saumencès noir* » (fer servadou N), du mouyssaguès N, du « *négret* » (négret de Bahnars N) et du chenin B. Un inventaire datant de 1807 cite le gamay N et le saint-côme B. Vers 1860, la superficie du vignoble de la vallée du Lot atteint 1200 hectares.

En 1884, les premiers symptômes du phylloxéra apparaissent dans la région. La crise phylloxérique anéantit le vignoble et détruit le fragile équilibre de l'économie de la vallée, la vigne représentant alors la moitié du revenu des petites exploitations. La misère s'installe et conduit à un exode massif.

La réhabilitation du vignoble dans la haute vallée du Lot est impulsée par l'Abbé BELLOC, curé du Monastère de Cabrespine. A partir de 1890, il se consacre à la recherche des meilleures solutions techniques afin de replanter le vignoble. Ainsi, il écrit dans ses mémoires : « *Ayant trouvé les porte-greffes résistants et qui s'adaptaient au sol, il s'agissait de trouver les cépages qui, tout en produisant, conserveraient au vin sa finesse, ou même, donneraient une qualité supérieure* ». Les cépages cabernet-sauvignon N et pinot noir N sont alors introduits dans le vignoble estagnol.

En 1913, 145 hectares de vigne sont recensés autour d'Estaing. Le vignoble subit malheureusement les aléas des 2 guerres mondiales. Néanmoins, grâce à la volonté et la ténacité des producteurs, l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Estaing » est reconnue par arrêté ministériel le 4 novembre 1965. La dynamique se poursuit par la construction d'une cave coopérative en 1997.

En 2008, une superficie d'environ 20 hectares est exploitée par une douzaine d'opérateurs, répartis au sein de 3 chais particuliers et de la cave coopérative. Le volume récolté de 600 hectolitres se répartit approximativement entre 2/3 de vin rouge, 1/4 de vin rosé et 10 % de vin blanc.

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

Les vins rouges présentent une couleur rubis et sont caractérisés par des arômes fruités notamment de fruits rouges associés à des notes végétales et une fraîcheur agréable. Les tanins sont présents mais non agressifs et l'équilibre est harmonieux. L'élevage leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la fixation des anthocyanes par les tanins, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur moyennement intense, rose saumoné, et sont caractérisés, au nez, par des notes fruitées rappelant les fruits rouges. Ces notes de fruits rouges restent présentes en bouche, laquelle offre une attaque vive. Ce sont des vins légers et agréables à boire.

Les vins blancs, de couleur jaune pâle, sont caractérisés, au nez, par des notes florales, qui peuvent évoluer vers des notes de miel après 2 ou 3 ans de vieillissement. En bouche, l'attaque est fraîche avec de la rondeur, de la finesse et une finale souvent minérale. Ce sont des vins harmonieux et bien équilibrés.

3°- Interactions causales

Le contexte climatique de la zone géographique soumise aux influences continentales, océaniques et méditerranéennes a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés de la vallée du Lot et de ses affluents. Dans ces vallées bien abritées des grands froids hivernaux et favorisant le réchauffement printanier, la vigne est cultivée essentiellement en terrasses. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vigneronnes d'« Estaing » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble en « *bancas* ».

Traduisant les usages et la connaissance des vigneronnes du comportement de leurs vignes, les critères techniques permettant de définir l'aire parcellaire délimitée reposent essentiellement sur la topographie et l'exposition des parcelles. Ainsi, l'implantation de la vigne est contrainte à mi-coteau, l'altitude du vignoble se situant entre 350 mètres et 500 mètres environ, sur les pentes exposées au sud. Au-delà de la côte 500, les gelées hivernales sont à craindre, alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, doux et très ensoleillés permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux, comme le cépage fer servadou N et le cépage cabernet-sauvignon N.

Seules sont retenues au sein de l'aire parcellaire délimitée les parcelles présentant des sols peu profonds, riches en éléments grossiers et à bon régime hydrique.

Au fil des générations, l'encépagement du vignoble d'« Estaing » s'est enrichi. Aux cépages locaux, et originaux, se sont ajoutés des cépages d'origine plus lointaine, mais qui ont trouvé à « Estaing » des conditions pédo-climatiques adaptées à leur expression. Le savoir-faire des producteurs s'exprime alors dans le choix des assemblages.

Ce savoir-faire s'exprime également dans la bonne gestion du couvert végétal de la plante, nécessaire à la synthèse chlorophyllienne, et qui est assurée par l'ensemble des dispositions relatives aux modes de conduite.

Ceci, combiné aux conditions de récolte et de rendement, contribue à la récolte d'une vendange saine et présentant une bonne maturité, laquelle vinifiée conformément aux usages locaux, permet l'expression optimale et originale des potentialités du milieu naturel.

Une période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour que les tanins deviennent ronds et soyeux, notamment pour les vins rouges. 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.

Ainsi, malgré une production confidentielle, les générations successives de producteurs, attachés à leur patrimoine, ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure depuis 1965.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblages

a) - Pour les vins rouges et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages principaux peut être inférieure à 50% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2031 incluse.

Cette proportion est :

- supérieure ou égale à 35 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 40 % à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

b) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage fer N peut-être inférieure à 30% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2031 incluse.

Cette proportion est :

- supérieure ou égale à 15% jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 20% à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

c) - Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion des cépages principaux est :

- supérieure ou égale à 35 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 40 % à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

d) - Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est :

- supérieure ou égale à 15 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 20 % à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

c) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage jurançon N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ce jusqu'à l'arrachage des dites parcelles.

2°- Modes de conduite

a) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse à la date d'homologation du présent cahier des charges, l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,60 mètre.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et qui ne sont pas conduites en « palissage plan relevé », présentent une longueur moyenne de rameaux après écimage de 0,70 mètre sur l'ensemble de la parcelle concernée.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites 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) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

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

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du chapitre 1^{er} du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de la récolte et avant toute expédition du chai ou commercialisation.

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,
- la fréquence de conditionnement.

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 matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction des vins vendus en vrac après conclusion de la transaction et au moins 10 jours ouvrés avant la date de la première retraitaison.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retraitaison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

4. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un

vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au moins 10 jours ouvrés avant la date prévue pour la première vente.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- la date prévue pour la première vente.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 10 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots a ou ont été conditionné(s).

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur 12 mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

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 une déclaration de déclassement dans un délai de 15 jours maximum après le déclassement ou les déclassements effectués(s).

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur concernée,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur concernée.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire et comprend au moins une fiche de contrôle par cépage. Il indique la teneur en sucre des raisins, la teneur en acidité totale et la date de l'analyse, de tous les lots unitaires de vendange destinés à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Comptage du nombre de rameaux fructifères
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
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 sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
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)
B4 - 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, suivi des dérogations autorisées)
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
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou 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

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
« PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX »
homologué par le décret n° 2011-1441 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capien, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Loupiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdélais, Villenave-de-Rions et Yvrac.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 2002 et 8 et 9 novembre 2006 pour les communes de Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Langoiran, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Sainte-Eulalie, Semens, Tabanac, Verdélais, Villenave-de-Rions et Yvrac, lors de la séance du 5 mars 2009 pour les communes de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont, et lors de la séance des 10 et 11 février 2010 pour les communes de Capien, Haux, Laroque, Rions et Le Tourne.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac,

Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaïnac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaïllan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-Longue, Salleboeuf, Sauternes, La Sauve, Soullignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulenne, Tresses et Virelade.

V. — Encépagement

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

VI. — Conduite du vignoble

1° - *Modes de conduite* :

a)- Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 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 0,80 mètres.

b)- Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied : taille guyot simple, double et mixte, en taille à cot ou en cordon de Royat et en éventail, ou à astes.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d)- Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare avant surmaturation. Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.

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 doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol et pour récolter une vendange saine.

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

2° - *Autres pratiques culturales* :

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

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 221 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 %.

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

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - *Dispositions générales* :

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

a) - Normes analytiques.

Tout lot de vin conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 % et une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 18 %.

c) - Matériel interdit.

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

d) - Capacité de cuverie.

La capacité de vinification minimum est de 1,5 fois le rendement en vin moyen décennal de l'exploitation

multiplié par la superficie revendiquée.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

e) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2° - *Dispositions par type de produit :*

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

Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

3° - *Dispositions relatives au conditionnement :*

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

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

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° - *Dispositions relatives au stockage :*

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

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

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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 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 « Premières Côtes de Bordeaux » se situe sur la rive droite de la Garonne et s'étire sur un territoire d'une soixantaine de kilomètres qui associe plaine, pied de coteau, versant et plateau. Ce territoire s'étend sur 39 communes du département de la Gironde, à l'est et au sud-est de l'agglomération Bordelaise.

Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne et de l'Océan Atlantique modératrices sur le gel de printemps, la région des « Premières Côtes de Bordeaux » se caractérise par un relief bien marqué (les points hauts culminent à une hauteur de 120 mètres d'altitude). De nombreux ruisseaux, affluents de la Garonne qui ont creusé leur lit dans un socle calcaire, drainent parfaitement cet ensemble.

Les formations géologiques rencontrées dans l'appellation sont peu nombreuses et bien différenciées. Ainsi, d'est en ouest, des plateaux vers le fleuve, peuvent être distinguées :

- les formations du Tertiaire où l'on trouve le socle calcaire (calcaire à Astéries de l'Oligocène) qui, recouvert par des argiles de décalcification plus ou moins sablo-graveleuses, constitue un milieu très propice

à la culture de la vigne. Sur les versants de plateaux, les recouvrements par la molasse (argiles noduleuses mélangées à du grès et du sable) sont fréquents. Sur les pentes orientées au sud et au sud-ouest les sols sont bruns argileux ou argilo-calcaires. Les pentes orientées au nord et à l'est sont quant à elles fréquemment recouvertes de limons éoliens favorisant la formation de sols lessivés constituant souvent le domaine de la forêt.

- les formations du Quaternaire, constituées de limons et argiles sableuses dont l'épaisseur dépasse souvent un mètre, recouvrent localement la terrasse ancienne constituée quant à elle de graviers argileux. La plaine est caractérisée par des sables peu argileux, des graviers et des galets typiques de la basse terrasse : celle-ci peut affleurer ou être recouverte par des argiles limoneuses et sablo-limoneuses dans les zones topographiquement basses : les « palus ».

La région des « Premières Côtes de Bordeaux » possède un potentiel paysager riche et varié hérité d'une longue histoire viticole que l'on peut décliner en trois entités principales :

- les paysages des pieds de coteaux limités par la route départementale reliant l'agglomération Bordelaise à Cadillac où le vignoble est ponctué de plusieurs bourgs de communes de l'appellation ;

- les paysages des coteaux de Garonne qui dominent la plaine alluviale. Ils sont marqués par le vignoble, mais aussi par des panoramas particulièrement remarquables ;

- les paysages vallonnés des plateaux typiques des « Premières Côtes de Bordeaux » sont caractérisés par l'implantation de la vigne sur les parties hautes et par les boisements qui longent les ruisseaux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Le vignoble en Bordelais apparaît dès l'Antiquité mais son développement a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre au Moyen âge puis la Hollande au XVII^{ème} siècle, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (DION, R. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle, 1959).

Dans la partie septentrionale de la région des « Premières Côtes de Bordeaux » les viticulteurs ont développé historiquement la production de vins rouges quand, plus au sud, grâce à un microclimat particulièrement favorable au développement du *Botrytis cinerea*, le vignoble s'est constitué autant autour des cépages blancs que des cépages rouges.

Le développement du commerce avec la Hollande a favorisé la production de vins blancs et ces échanges ont conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, le vieillissement en barriques puis en bouteilles grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1977).

La loi qui permit la fondation de l'INAO fut déposée par Joseph CAPUS directeur de la station de pathologie végétale de Cadillac et parlementaire de cette circonscription de 1919 à 1940.

Dès la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, dans sa Statistique Générale de la Gironde, Edouard FERET distingue dans la région les « Côtes » et les « Palus » attribuées respectivement à la production de vins blancs et de vins rouges. Malgré une période économique difficile due notamment à l'oïdium et au phylloxéra, la production de vins blancs perdure et s'ancre dans la région des « Premières Côtes de Bordeaux ».

Le savoir-faire des viticulteurs de cette région est ainsi reconnu en appellation d'origine contrôlée par le décret du 31 juillet 1937, complété par ceux du 22 mai 1944 et 8 novembre 1955, permettant notamment l'adjonction du nom Cadillac pour les vins blancs de certaines communes du sud de la région. Plus tard, avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac », le décret des « Premières Côtes de Bordeaux » est redéfini par celui du 10 août 1973.

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

Le vignoble des « Premières Côtes de Bordeaux », exploité par 60 producteurs en 2009, produit en moyenne 7 000 hectolitres de vins blancs (avec sucres résiduels) sur 190 hectares.

Les conditions de production à des faibles rendements favorisant une bonne maturation ainsi qu'une période de surmaturation liée au développement du *Botrytis cinerea* sous forme de pourriture noble permettent d'obtenir des vendanges dont les moûts présentent une bonne concentration de sucres.

Ces vins tranquilles blancs dont la robe se pare de teintes jaune d'or, sont issus des cépages sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B et développent fréquemment des notes fleuries, de fruits frais lorsqu'ils sont jeunes et évoluent vers des notes vanillées et de fruits confits lorsqu'ils vieillissent.

3° - Interactions causales :

L'activité viticole dans la région des « Premières Côtes de Bordeaux » est ancienne et contrainte par un relief relativement accidenté. Ainsi la diversité des paysages qui en découle est relevée dans l'édition de Bordeaux et Ses Vins de Cocks et Féret de 1929 : « *Faut-il ajouter que la contrée dans laquelle sont récoltés ces produits exquis est, pour le touriste, l'objet d'un enchantement, il n'est pas de spectacle à la fois plus riant ni plus pittoresque que celui qui s'offre aux yeux du voyageur lorsque, par un après-midi clair, il chemine sur les cimes des coteaux qui sont au premier plan de la rive droite et alors que le soleil, sur son déclin, éclaire la belle vallée de la Garonne.* »

Dans les « Premières Côtes de Bordeaux », la vigne est présente sur tous les types de sols existants. A l'exception des parcelles situées sur alluvions modernes, aucun type de sol particulier n'est à priori exclu de l'aire parcellaire de production. Toutefois, les fonds de vallons en sont exclus lorsque les parcelles en bordure ou à proximité des ruisseaux, n'ont pas de pente ou ont un profil concave ne permettant pas un écoulement facile des eaux. De même, les parcelles naturellement mal drainées, hydromorphes, ne sont pas reconnues aptes à produire de l'appellation.

Le paysage des Premières Côtes de Bordeaux est également marqué par les boisements qui sont de diverses natures. Les bois de fond de vallons, constituant une bande parallèle aux ruisseaux, sans usage viticole historique sont exclus de l'aire parcellaire de production. Les vieux bois de feuillus font partie intégrante du paysage des « Premières Côtes de Bordeaux » et, de ce fait, sont également exclus.

Cette délimitation implique une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production. En effet, les vins des Premières Côtes de Bordeaux, caractérisés par leur moelleux, leur rondeur et leur expression aromatique sont obtenus à partir de raisins concentrés. Pour ce faire, le nombre de grappes par pied est limité. De même, la charge maximale à la parcelle est limitée avant surmaturation. Enfin, le rendement est également maîtrisé.

Les vins blancs de cette région, riches en sucres et en alcool, se sont révélés adaptés au transport maritime qui n'altère pas leurs caractéristiques. Le développement du commerce du vin au XVIII^{ème} siècle avec notamment les marchés du nord de l'Europe a grandement contribué à l'enrichissement de la région des « Premières Côtes de Bordeaux ». La région est alors très appréciée des bourgeois bordelais qui s'y installent dans de belles demeures appelées « folies », ces dernières participant aujourd'hui à l'identité de la région viticole.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 8 et 9 novembre 2006, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe.

2° - Mode de conduite :

a)- Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est supérieure à 2000 pieds par hectare et inférieure à 4500 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 2025 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées de 50 % pour la récolte 2015.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

b)- Ecartement entre rangs et distance entre pieds.

Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs, à la distance entre pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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 :

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

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

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit la récolte.

Elle indique :

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

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

2° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de vente en vrac ou de conditionnement 5 jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

3° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de un mois maximum après ce repli.

4° Déclaration de déclassement :

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

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

CHAPITRE III

I- Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité de cuverie.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes doit être prise en compte dans le contrôle.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques.

B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (richesse minimale en sucre des lots) chez les opérateurs.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Réception et transfert de la vendange (fouillage, égrappage, transfert sans trituration).	Contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) 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.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retraitaison).	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage.	Documentaire, visite 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

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.

A N N E X E

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L' AIRE DÉLIMITÉE

BÉNÉFICIAINT D'UNE MESURE TRANSITOIRE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	CÉPAGE
Gabarnac	B1	Mourlane	43 p	0, 0730 ha	Sauvignon B

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CHARMES-CHAMBERTIN »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Charmes-Chambertin », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 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 suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Gevrey-Chambertin dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou

hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Gevrey-Chambertin, située au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

La « Côte » est constituée d'un relief assez simple, formé d'un coteau bien marqué, exposé au levant.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées en piémont du relief, à une altitude comprise entre 260 mètres et 280 mètres.

Elles occupent un léger replat de composition géologique complexe. La partie occidentale du replat repose sur un substrat de calcaires durs du Bajocien (Jurassique moyen), jadis exploités en pierre de taille. La partie orientale du replat repose sur un substrat profond constitué par les formations tertiaires de la plaine de Bresse.

Le replat est recouvert par les matériaux argilo-graveleux calcaires d'un cône de déjection issu d'une petite vallée sèche entamant le front de côte, la « *Combe Grisard* ».

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants. Leur texture est composée d'une forte proportion d'argile et limons rouges issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Le climat est océanique frais, atténué par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant, très favorable à un rapide réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans les lieux-dits « *Aux Charmes* » et « *Mazoyères* ». Le toponyme « *Charmes* », proche de « *chaumes* », fait sans doute référence à des sols maigres, caillouteux et secs. Quant à « *Mazoyères* », il rappelle le souvenir d'un ancien groupe de maisons disparues de longue date.

La réputation de ces « *climats* » (nom d'usage local, désignant un lieudit), adjacents au célèbre « *Chambertin* », semble acquise dès le XVIII^{ème} siècle. Les vins se vendent cher, et sont souvent apparentés au « *Chambertin* ».

Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus des « *Charmes* », dont la qualité est reconnue, se vendent couramment sous le nom « *Charmes-Chambertin* », comme en témoigne le jugement du tribunal de Dijon de 1931, qui définit l'appellation d'origine et en fixe les limites.

L'appellation d'origine contrôlée « *Charmes-Chambertin* » est reconnue par décret, en 1937. Selon un usage courant, les vins issus des raisins récoltés sur les parcelles du lieudit « *Mazoyères* », situées immédiatement au sud, peuvent bénéficier du nom « *Charmes-Chambertin* ».

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » comme « *Charmes-Chambertin* », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés, depuis plusieurs siècles, au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « *grand cru* » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois, ce qui leur confère une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 29 hectares, pour une production annuelle moyenne de 1100 hectolitres.

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

Les vins ont une trame tannique dense, accompagnée d'une grande finesse. Des arômes complexes mêlent souvent fruits rouges et épices ou notes de sous-bois.

Ils se caractérisent par une longévité importante et quelques années de garde favorisent la révélation et l'expression de tout leur potentiel.

3°- Interactions causales

Situé au cœur du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin, en « Côte de Nuits », le vignoble de « Charmes-Chambertin » bénéficie d'une situation topographique particulièrement favorable, assurant d'une part, une insolation optimale, avec une exposition au soleil levant, et d'autre part, une protection vis-à-vis des brouillards matinaux par sa position au dessus du piémont.

Mitoyen de son prestigieux voisin, le vignoble de « Chambertin », il n'en est séparé que par la « Route des Grands Crus », très vieux chemin dont l'origine est certainement gallo-romaine.

Il s'en distingue par des sols plus pierreux, souvent plus profonds.

Situé au débouché de la « Combe Grisard », les sols sont développés sur quelques décimètres de cailloutis, assurant une bonne pénétrabilité aux racines et favorisant le drainage. Ces facteurs naturels induisent une fertilité modérée, un régime hydrique bien équilibré, évacuant les excès d'eau, mais préservant, pendant les périodes de sécheresse, une alimentation hydrique suffisante.

Les parcelles du lieudit « Aux Charmes » tournent légèrement vers l'est/nord-est, alors que les parcelles du lieudit « Mazoyères » regardent un peu plus vers le sud, avec des pentes toujours faibles. Il en résulte des nuances parfois perceptibles dans les vins.

Les conditions environnementales concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Au fil des générations, les producteurs ont su adapter leurs pratiques, tant à la vigne qu'au chai, pour en tirer le meilleur, avec une maîtrise des rendements, l'adaptation de la végétation à la fertilité et à la réserve hydrique limitées du lieu, des élevages longs confortant les aptitudes des vins à la conservation.

Dès le XIX^{ème} siècle, les mérites exceptionnels du lieu sont reconnus et les vins de « Charmes-Chambertin » occupent dorénavant le sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne.

Le jugement de 1931, en adjoignant officiellement le nom « Chambertin » au nom du lieudit, confirme la parenté prestigieuse avec l'archétype des grands vins rouges de Bourgogne.

En 1855, Jules LAVALLE classe le vin de ces « climats », pour partie, en première cuvée, pour partie, en seconde cuvée. Le vignoble de « Charmes-Chambertin », d'une superficie proche de 30 hectares, est un des vignobles bénéficiant de la mention « grand cru » les plus étendus de Bourgogne. Sa notoriété est à sa mesure et il est un des fleurons du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin et de la « Côte de Nuits ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

- a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».
- b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« GRIOTTE-CHAMBERTIN »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Griotte-Chambertin », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 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 suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

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

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Gevrey-Chambertin dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou

hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Nuits », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

La zone géographique est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Gevrey-Chambertin, située au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

A cet endroit, « La Côte » forme un relief assez simple, constitué d'un coteau bien marqué, exposé au levant. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées en piémont, au cœur d'un petit amphithéâtre entamant le rebord d'un replat formé par un niveau de calcaire dur du Bajocien (Jurassique moyen), le « calcaire à entroques ».

Le substrat calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) d'épandages mêlant des éboulis, abondants et parfois grossiers, à des argiles et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, malgré leur forte teneur en argile.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans le seul petit lieudit « *En Griotte* ». Le toponyme dérive d'un terme bourguignon, « *cras* », ou « *criot* », qui désigne habituellement des lieux avec des sols très pierreux, comme ce lieudit, dont la pente relativement forte s'accompagne d'une grande pierrosité.

Le climat est océanique frais, atténué par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant, très favorable à un rapide réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La réputation de ce « *climat* » (nom d'usage local, désignant un lieudit), longeant le célèbre « *Clos de Bèze* », semble acquise dès le XVIII^{ème} siècle. Les vins se vendent cher, et sont souvent apparentés au « *Chambertin* » voisin.

Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus de la « *Griotte* » se vendent couramment sous le nom « *Griotte-Chambertin* », comme en témoigne le jugement du tribunal de Dijon de 1931. Ce jugement reconnaît les vins issus de « *Griotte-Chambertin* » en appellation d'origine et fixe les limites géographiques.

L'appellation d'origine contrôlée « *Griotte-Chambertin* », quant à elle, est reconnue, par décret, en 1937.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » produisant régulièrement des vins d'exception, comme « *Griotte-Chambertin* », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés, depuis plusieurs siècles, au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « *grand cru* » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois, ce qui leur confère une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'un peu plus de 2,50 hectares, pour une production annuelle moyenne de 100 hectolitres.

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

Les vins ont en général une trame tannique dense mais élégante, veloutée, et équilibrée par une vivacité racée. Les arômes sont généralement dominés par les fruits rouges, auxquels se marient des notes d'épices, de violette ou de sous-bois.

Ils se caractérisent par une longévité importante et quelques années de garde favorisent la révélation et l'expression de tout leur potentiel.

3°- *Interactions causales*

Situé au cœur du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin, en « Côte de Nuits », le vignoble de « Griotte-Chambertin » bénéficie d'une situation topographique particulièrement favorable, assurant d'une part, une insolation optimale, avec une exposition au soleil levant, et d'autre part, une protection vis-à-vis des brouillards matinaux par sa position au dessus du piémont.

Mitoyen de son prestigieux voisin « Clos de Bèze », il n'en est séparé que par la « Route des Grands Crus », très vieux chemin dont l'origine est certainement gallo-romaine.

Il s'en distingue par un substrat de calcaire dur surmonté par des sols argileux mais très superficiels, riches en pierres.

Ces facteurs naturels induisent une fertilité modérée, un régime hydrique particulièrement bien équilibré, évacuant les excès d'eau, mais préservant pendant les périodes de sécheresse une alimentation parcimonieuse.

Les conditions environnementales concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Au fil des générations, les producteurs ont su adapter leurs pratiques, tant à la vigne qu'au chai, pour en tirer le meilleur, avec une maîtrise des rendements, l'adaptation de la végétation à la fertilité et à la réserve hydrique limitées du lieu, des élevages longs confortant les aptitudes des vins à la conservation.

Dès le XIX^{ème} siècle, les mérites exceptionnels du lieu sont reconnus et les vins de « Griotte-Chambertin » occupent dorénavant le sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne.

En 1855, Jules LAVALLE, dans son ouvrage « Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or » classe le vin de la « Grillotte » en « première cuvée ».

Le jugement de 1931, en adjoignant officiellement le nom « Chambertin » au nom du lieu-dit, confirme la parenté prestigieuse avec l'archétype des grands vins rouges de Bourgogne.

Ce vignoble bénéficiant de la mention « grand cru », petit par sa superficie, est mondialement connu pour ses vins, à l'élégance et au fruité exceptionnels.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le

dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ENTRE-DEUX-MERS »
homologué par le décret n° 2011-1444 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers » suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauge » est réservée aux vins tranquilles blancs secs.

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

1° - Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde, situées entre la Garonne et la Dordogne : Ambarès-et-Lagrave, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaingnac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaingnac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Salleboeuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soullignac, Soussac, Taillecat, Targon, Tizac-de-Curton et Tresses.

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

Targon.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 3 novembre 1983, 25 juin 1987, 25 février 1988, 2 juin 1989, 8 novembre 1990, 12 février 1998, 5 novembre 1998, 28 mai 1999, 3 février 2000, 26 mai 2000 et 28 mai 2004.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arzac, Les Artigues-de-Lussac, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auros, Avensan, Ayguemorte-Les-Graves, Barie, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blaye, Bommès, Bonzac, Bordeaux, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Castelnau-de-Médoc, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cénac, Cenon, Cérons, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-en-Médoc, Coimères, Comps, Couquèques, Cours-les-Bains, Coutras, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Donnezac, Donzac, Les Eglisottes-et-Chalaires, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Fargues, Le Fieu, Floirac, Floudès, Fontet, Fours, Francs, Fronsac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Gensac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-Loirac, Labarde, Labescau, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogéats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Ligueux, Lustrac-Médoc, Lormont, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Massugas, Mazères, Mazion, Mérignac, Mombrier, Monprimblanc, Montagne, Mouillac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Néac, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Reignac, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, La Roquette, Sablons, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Loubert, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-

Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Salaunes, Salignac, Les Salles, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Tabanac, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdels, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G ;
- cépages accessoires : colombar B, mauzac B, merlot blanc B et ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement de l'exploitation.
- La proportion du cépage merlot blanc B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation.
- La proportion des cépages colombar B, mauzac B et ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) et selon les techniques suivantes :

Seules sont autorisées les tailles suivantes :

- les tailles Guyot simple et mixte ;
- la taille Guyot double ;
- les tailles à cots (ou coursons) de type cordon bas et éventail.

Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 15 yeux francs.

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

Le palissage est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissée est au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximal de 18 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 et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare. Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

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

g) - Installation et plantation du vignoble.

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

2°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin. Elle est limitée à deux fois seulement par récolte et par parcelle.

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.

La richesse minimale en sucre des raisins ne peut être inférieure à 170 grammes par litre.

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 65 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 75 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

- Les vins proviennent d'au moins deux des cépages principaux visés au point V (1°).
- La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins.

b) - Normes analytiques.

- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre (0,65 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).
- Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 180 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

d) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne avec pompe de type centrifuge à palettes est interdite.
- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres) est interdite.

e) - Capacité de la cuverie.

La capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente.

f) - Entretien global du chai et du matériel.

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général. Les chais de vinification et d'élevage sont réservés uniquement à ces deux opérations.

g) - Maîtrise des températures de vinification.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime,
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé des contaminations.

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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Entre-Deux-Mers » constitue un vaste plateau délimité par la rive gauche de la Dordogne au nord et la rive droite de la Garonne au sud. Dans le département de la Gironde, cette appellation concerne 133 communes.

Malgré son climat de type océanique, la région de « l'Entre-deux-Mers » bénéficie d'une pluviosité modérée. Si les vents océaniques dominent, ce secteur de la Gironde bénéficie plus largement des vents du sud-est moins humides. A cela s'ajoute un nivellement relatif des fluctuations saisonnières grâce à sa situation « entre deux marées ». En effet, l'influence des mascarets, ces vagues montantes lors des grandes marées, est très sensible à l'intérieur des terres. Les caractéristiques principales de cette région sont surtout liées à sa topographie, sa géologie et aux formations lithologiques rencontrées.

Les deux fleuves, qui enserment le plateau calcaire d'âge tertiaire, ont déposé des nappes de sables, de graves et d'argiles à la fin du Tertiaire et au Quaternaire. La région a ainsi reçu les alluvions des Pyrénées par la Garonne, et celles du Massif Central par la Dordogne. Le plateau argilo-calcaire s'étend entre 60 mètres et 100 mètres d'altitude en moyenne.

Les secteurs de plateau présentent des sols qui sont fréquemment constitués de formations de recouvrements limoneux d'origine éolienne plus ou moins épais, dénommés boubènes. Le vignoble se situe sur de hautes terres disséquées par de nombreux cours d'eau qui ont formé les coteaux. Associant diverses expositions, les sols à prédominance argileuse sont très propices à l'implantation des cépages blancs.

Les formations superficielles de versant sont plantées en vignes lorsqu'elles sont associées à des expositions sud et ouest, le ruissellement en ayant éliminé les recouvrements sablo-limoneux pour laisser place à des sols de nature plus caillouteuse.

Dans les deux vallées principales, la dualité dans les apports d'alluvions est un trait essentiel car la Garonne a d'abord déposé ces alluvions avec une telle extension que celles de la Dordogne sont restreintes à la marge nord-ouest où elles sont déposées en terrasses étagées. Les sols sont graveleux dans une matrice sablo-argileuse.

Enfin, l'érosion des coteaux peut mettre en évidence la couche de molasse sous-jacente aux calcaires, en particulier ceux regardant la Dordogne.

Le paysage de « l'Entre-deux-Mers » est varié, les bois et prairies se partagent les coteaux exposés au nord, comme les parties humides ou alluviales. Ailleurs, la vigne cerne les multiples bastides, ces bourgs historiques dont les places centrales sont le théâtre de marchés traditionnels.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Alors que certains vignobles bordelais ont été introduits seulement depuis quelques siècles, ceux de la région « Entre-deux-Mers » sont issus d'une présence viticole très ancienne. La colonisation gallo-romaine est la première à faire de « l'Entre-deux-Mers » une région viticole de prédilection.

A partir du XI^{ème} siècle, les moines, plus particulièrement, développent la viticulture. L'installation des Bénédictins à La Sauve Majeure est un moment décisif. Les religieux de l'Abbaye étendent le vignoble, travaillent à l'amélioration des méthodes culturales et accroissent ainsi leurs revenus. Cette viticulture, faisant du moine le véritable « *pater vinearum* » (père des vignes) assure l'expansion, le commerce et la pérennité du vignoble de « l'Entre-deux-Mers ».

En 1850, le vignoble couvre 42 000 hectares, soit à peu près la même superficie qu'en 2009. La production totale de « l'Entre-deux-Mers », équilibré alors entre vins rouges et vins blancs, avoisine le million d'hectolitre, soit le tiers du volume produit en Gironde. En 1870 le vignoble dépasse les 70 000 hectares (FERET, E. Statistique générale du Département de la Gironde, tome II, 1874).

La région pouvait rêver de prospérer quand surgit le phylloxéra. Le plateau de « l'Entre-deux-Mers » est particulièrement concerné. En 1876, celui-ci est touché en totalité. Au début du XX^{ème} siècle, le vignoble ne recouvre pas encore les deux tiers de la superficie de 1870.

Durant la période judiciaire de reconnaissance des appellations d'origine, un jugement du Tribunal Civil de Libourne, en date du 28 octobre 1924, a réservé l'appellation « Entre-deux-Mers » aux vins blancs et rouges produits dans le département de la Gironde entre la rive gauche de la Dordogne et la rive droite de la Garonne. Par la suite, le décret du 31 juillet 1937 reconnaît l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers », pour les vins blancs uniquement.

En 1953, à la demande du Syndicat viticole, le décret de l'appellation d'origine contrôlée est modifié et celle-ci est désormais réservée aux seuls vins blancs secs. En 1955, l'usage de la dénomination « Haut-Benauges » est autorisé pour neuf communes. Dès les années 1930 le mouvement coopératif a été très présent en Entre-deux-Mers. Elles sont aujourd'hui au nombre de 18 et regroupent 1700 viticulteurs et vinifient 85 % des vins blancs.

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

Le vignoble de l'« Entre-deux-Mers » produit en moyenne 90 000 hectolitres.

Ces vins tranquilles présentent généralement une robe jaune paille alliant des reflets jaune-vert.

Ils sont généralement vifs à l'attaque et ensuite amples et ronds. Ils se caractérisent par des notes aromatiques de fleurs blanches (acacia par exemple,...) et par un fruité aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. Ces vins sont destinés à être consommés jeunes.

3°- Interactions causales

La vigne n'est plantée que sur les terrains les moins fertiles. Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants. Ainsi, les sols profonds présentant une richesse minérale importante et surtout une forte réserve en eau utile sont exclus de l'aire parcellaire délimitée. De même, la situation topographique des parcelles est prédominante : ainsi les fonds de thalweg, empêchant un écoulement normal de l'air froid, les bas de parcelles concaves, les bordures de ruisseaux et les pentes rendues hydromorphes par des mouillères sont exclues de l'aire parcellaire délimitée.

La diversité des sols implique une conduite du vignoble sélective et un choix sélectif des cépages en fonction des différentes situations. Les vins, issus en grande partie du cépage sauvignon B qui offre de bonnes qualités d'adaptation et d'expression, sont souvent issus d'assemblages avec les autres cépages principaux comme le sémillon B contribuant à la rondeur mais aussi avec la muscadelle B contribuant à la complexité aromatique. Accessoirement, les vieux cépages locaux, comme le merlot B ou le colombar B, le mauzac B et l'ugni blanc B, contribuent à enrichir les palettes aromatiques des vins.

Du XI^{ème} au XV^{ème} siècle, grâce aux liens privilégiés de Bordeaux avec l'Angleterre, et malgré la guerre de cent ans et les guerres de religions, les grands possesseurs fonciers, monastères ou seigneurs laïcs, développent le vignoble de « l'Entre-deux-Mers » dont la production est largement destinée à l'exportation.

Au XVIII^{ème} siècle, Montesquieu est le plus grand défenseur de la viticulture moderne. Il possède dans « l'Entre-deux-Mers » la seigneurie de Raymond à Baron. Il met son prestige et sa grande autorité au service de la viticulture ; pour la défense de ses propres intérêts, mais aussi au bénéfice de toute la province. Il déclare : « *On peut comparer la vigne, dans cette province-ci à cette manière avec laquelle les alchimistes se vantent de faire de l'or ; cette matière que tout le monde voit, que tout le monde touche, que tout le monde foule à ses pieds, qui est au pauvre comme au riche, et que pourtant personne ne connaît.* »

Au début du XX^{ème} siècle, le vin blanc produit dans l'Entre-deux-Mers est très apprécié de la cour de Russie. La crise des années 1950 a conduit les viticulteurs à consentir d'importants efforts qui ont porté sur la restructuration des domaines, la replantation du vignoble, sa reconversion éventuelle afin de trouver un bon équilibre entre type de sol, exposition, situation viticole et couleur, cépage, porte greffe. Puis, avec l'aide de l'Institut d'Oenologie de Bordeaux et de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, les viticulteurs de l'« Entre-deux-Mers » ont acquis une meilleure maîtrise des méthodes d'élaboration, de vinification, d'élevage, et ont entrepris la modernisation des installations permettant la maîtrise des températures en vinification indispensable à l'élaboration des vins blancs secs.

Depuis une vingtaine d'année, l'amélioration constante de la qualité permet une meilleure reconnaissance de l'identification du produit et une plus grande appropriation par les viticulteurs. Les producteurs de cette région commercialisent de plus en plus leur production en bouteilles et signent de leur nom leur production. Chaque exploitation met ainsi tout en œuvre pour élaborer un produit de qualité.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

a) - Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 2 juin 1989 et exclues de l'aire parcellaire délimitée continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges : Ambarès-et-Lagrave, Artigues-Près-Bordeaux, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bonnetan, Camarsac, Créon, Croignon, Cursan, Fargues-Saint-Hilaire, Izon, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Madirac, Montussan,

Pompignac, Le Pout, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sadirac, Sallebœuf, La Sauve et Tresses.

b) - Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 25 février 1988 et exclues de l'aire parcellaire délimitée continuent à bénéficier, pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges : Auriolles, Bagas, Bossugan, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Caumont, Cazaugitat, Civrac-de-Dordogne, Coubeyrac, Cours-de-Monségur, Coutures, Dieulivol, Doulezon, Les Esseintes, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Gironde-sur-Dropt, Juillac, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Listrac-de-Durèze, Loubens, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Neuffons, Pujols-sur-Dordogne, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Roquebrune, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Exupéry, Saint-Ferme, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Soussac et Taillecavat.

c) - Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 3 février 2000 et exclues de l'aire parcellaire délimitée continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges : Arbis, Baigneaux, Bellebat, Bellefond, Blasimon, Cantois, Castelviel, Cessac, Cleyrac, Coirac, Courpiac, Daubèze, Escoussans, Faleyras, Frontenac, Gornac, Ladaux, Lugasson, Martres, Mauriac, Mérignas, Montignac, Mourens, Romagne, Ruch, Saint-Brice, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Sauveterre-de-Guyenne, Soullignac et Targon.

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépages sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B et en cépages accessoires et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2036 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

- 20 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2020 ;
- 40 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2025 ;
- 100 % des superficies au plus tard le 1^{er} août 2036.

Pour ces vignes, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 par hectare et 20 par pied pour les cépages sauvignon B, sauvignon gris G et les cépages accessoires, et 45 000 par hectare et 18 par pied pour le cépage muscadelle B.

b) – Les parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009, plantées en cépage sémillon B et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard :

- jusqu'à la récolte 2031 incluse pour les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 1985 ;
- jusqu'à la récolte 2036 incluse pour les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1985 et le 1^{er} septembre 1990 ;
- jusqu'à la récolte 2041 incluse pour les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1990 et le 1^{er} septembre 1995 ;
- jusqu'à la récolte 2045 incluse pour les vignes plantées entre le 1^{er} septembre 1995 et la date d'homologation du présent cahier des charges.

Pour ces vignes, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45 000 par hectare et 18 par pied.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - La dénomination géographique « Haut-Benauge » est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

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

Elle indique :

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

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

2. Déclaration de replis

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauge », dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'au moins cinq jours ouvrés avant ce repli.

3. Déclaration préalable de retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de retiraison au moins cinq jours ouvrés avant la retiraison du lot concerné.

Cette déclaration précise le volume, le millésime, l'identification de la (ou des) cuves concernée(s), la date et l'heure probable de la retraitaison.

Les opérateurs réalisant au moins une expédition de vin en vrac par semaine, en moyenne annuelle, sont dispensés de cette obligation.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.

Cette déclaration précise le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement.

L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement.

Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de neuf mois par an, sont dispensés de cette obligation ainsi que les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac »), pour les lots concernés.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement

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

II. - Tenue de registres

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

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - 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
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
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. ci-dessus)
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs - Contrôles terrain
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Matériel interdit	Contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site

B.4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire 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
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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
« BOURGOGNE MOUSSEUX »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux », initialement reconnue par le décret du 16 mars 1943, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux » est réservée aux vins mousseux rouges.

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

1^o- 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 :

- Département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévry, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevonne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussy, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molsme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercé, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizy, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré,

Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

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 désignées en annexe.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-les-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot, Villy-le-Moutier ;

- Département du Rhône : Dracé, Taponas, Villefranche-sur-Saône ;

- Département de Saône-et-Loire : Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé, Varennes-lès-Macon ;

- Département de l'Yonne : Aigremont, Annav-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-l'Evêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-

sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vezannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : gamay N, pinot noir N et, pour le seul département de l'Yonne, le cépage César N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, melon B, pinot blanc B, pinot gris.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée ;
- b) - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- c) - Les cépages accessoires chardonnay B, pinot blanc B et pinot gris G sont également autorisés en mélange de plants dans les vignes ; leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,50 mètres ;
- Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivi des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 3 mètres.

- Lorsque la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

Les vignes plantées en foule présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

Les vignes conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre » présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur à 3,50 mètres et un écartement, entre les pieds sur un même rang, compris entre 0,80 mètre et 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
<p>Pour les vignes du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivi des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »), les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral) ; - soit en taille longue Guyot simple et Guyot double. <p>Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6. Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.</p>
<p>La taille Guyot simple peut être adaptée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec un 2^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
<p>Les vignes conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre » sont taillées en Guyot double ou en taille courte (conduite en double cordon de Royat). Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8.</p>
<p>Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré 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

ECARTEMENT ENTRE RANGS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes avec un écartement entre les rangs inférieur à 2,50 mètres	La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.
Vignes avec un écartement supérieur ou égal à 2,50 mètres, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivi des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)	La hauteur de feuillage palissé permet de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins 1,50 mètre carré.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
<ul style="list-style-type: none"> - Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; - Le palissage est entretenu. 	
Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.	
Pour les vignes conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre », la hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 1,20 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,50 mètre, à la base, et est comprise entre 1 mètre et	

1,40 mètre, au sommet.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;

- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 171 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins de base destinés à la production des vins mousseux 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 64 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 69 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ème} 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^{ème} 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 et stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

- La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 49 % dans la cuvée ;
- Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse ; elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base ;
- Les vins de base, produits à partir de parcelles complantées avec des cépages blancs, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins de base présentent une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Les vins de base présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre ;
- Les vins présentent, après dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères, mesurée à la température de 20°C.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins mousseux, en cas d'enrichissement du moût, ne dépassent pas, avant adjonction de la liqueur d'expédition, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) - Maîtrise de la température (vinification des vins de base)

La température des contenants, au cours de la phase de vinification des vins de base, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions par type de produit

- a) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.
- b) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.
- c) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

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 ;
 - les bulletins d'analyses réalisées après prise de mousse.Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage.

- b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés, notamment les produits conditionnés en bouteille nue, et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 9 mois à compter de la date de tirage.

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

Les vins circulent entre entrepositaires agréés à l'issue d'une période minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique repose sur les reliefs traditionnellement voués à la viticulture des départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône. Elle regroupe un ensemble de vignobles, plus ou moins disjoints, qui s'étale sur environ 250 kilomètres, du nord au sud. Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes.

Les vignobles de l'Yonne et du « *Châtillonnais* », au nord de la « *Côte d'Or* », sont implantés sur les cuestas du Bassin Parisien, sur des sédiments datés du Jurassique supérieur, à l'exception du « *Vézélien* », implanté sur des formations du Jurassique inférieur et moyen, et du « *Jovinien* », implanté sur des formations du Crétacé supérieur. Les substrats y sont principalement marneux (calcaires argileux), localement calcaires. Le vignoble se limite aux reliefs les mieux exposés des cuestas, sur les flancs des principales vallées drainant la région, l'Yonne et ses affluents, la Seine et ses affluents. Il s'étage à des altitudes comprises entre 150 mètres et 300 mètres.

De Dijon aux abords de Lyon, les vignobles occupent une suite de reliefs rectilignes quasi-continue. Il s'agit de la bordure occidentale du fossé bressan, importante structure tectonique effondrée pendant le soulèvement alpin. Les substrats sont principalement de nature sédimentaire, calcaires ou marnes, datés en général du Jurassique, mais aussi localement du Trias. Localement, en Saône-et-Loire principalement, des affleurements de socle métamorphique et granitique de l'ère Primaire, générant alors des sols acides, portent des vignes. Bien que les reliefs des arrière-pays soient parfois élevés (650 mètres en Côte-d'Or, 1000 mètres en « *Beaujolais* »), l'implantation des vignes se limite à des altitudes comprises entre 250 mètres et 400 mètres. Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie, un style morphologique propre :

- larges vallées s'enfonçant en coin dans les plateaux calcaires du Bassin Parisien ;
- mince bande continue située à la limite entre plaine et plateau pour « *la Côte* » ;
- suite de reliefs parallèles, allongés sur un axe nord-sud, les « *chaînons* », dans le « *Mâconnais* ».

La « *Bourgogne viticole* » est baignée dans un climat océanique plutôt frais. Ce climat se caractérise par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent de sa fraîcheur, avec une moyenne annuelle de 11°C.

Bien marqué dans le département de l'Yonne, il est quelque peu atténué, dans le sud-est de la zone géographique, par le rôle d'écran joué par le relief des monts du Morvan et du Charolais, qui génère un effet de foehn s'exprimant par une humidité moindre et une température plus élevée que la référence régionale.

La partie orientale de la zone géographique est touchée par des influences continentales qui s'expriment par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très sèches et ensoleillées.

Des influences méridionales, perceptibles surtout dans la partie sud de la zone géographique, peuvent, momentanément, générer des températures estivales élevées et des remontées d'air marin chaud, responsables d'orages d'été.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins correspondent à l'ensemble des secteurs traditionnellement reconnus pour leur aptitude à la viticulture. Elles occupent ainsi, préférentiellement, les coteaux bien exposés des principaux reliefs ainsi que les piémonts, les plateaux frais et les revers regardant vers le nord et l'ouest, toutes situations assurant un drainage optimal et de bonnes capacités de réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine.

Au Moyen-Âge, les vignobles de « Bourgogne » ont déjà acquis une importance économique et sont connus au-delà des frontières. Auxerre produit les vins dits « *de basse Bourgogne* », alors que la « *Côte-d'Or* » et une partie de la « *Côte châlonnaise* » sont connus pour fournir les « *Vins de Beaune* ».

Le rôle des structures ecclésiastiques (abbayes, évêchés) et des nobles, sur la construction de la notoriété des vins de « Bourgogne », est bien connu. Cluny, Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ces vins.

Au XVIII^{ème} siècle, le développement important du négoce en vins génère une puissance économique nouvelle. Les vins de « Bourgogne » sont largement commercialisés vers le nord de la France et de l'Europe, voire vers d'autres continents.

Au XVIII^{ème} siècle, le développement important du négoce en vins génère une puissance économique nouvelle : les vins de Bourgogne s'exportent largement vers le nord de la France et de l'Europe, voire vers d'autres continents.

Cependant, la « Bourgogne » viticole s'individualise nettement au cours du XIX^{ème} siècle. Les découpages administratifs anciens (provinces) ou récents (départements) se mêlent à la dimension économique, les centres urbains, tels Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône ou Mâcon, assurant la diffusion des vins de la région. Le Nord du « *Beaujolais* » s'identifie à cette même époque aux vins de Mâcon. Le « *Tonnerrois* » et le « *Châtillonnais* », aux portes de la Champagne, se tournent eux-aussi vers la Bourgogne.

Au début du XIX^{ème} siècle, les producteurs de la région de Bourgogne s'intéressent à l'élaboration de vins mousseux selon les techniques mises au point en Champagne, plus particulièrement à Rully, en Saône-et-Loire, dès 1820, à Nuits-Saint-Georges, puis, en 1840, à Chablis. Le nouveau produit a du succès, en particulier auprès de clients d'Angleterre et des Etats-Unis, et la méthode se diffuse rapidement. Des vins mousseux sont élaborés au cœur des plus beaux territoires comme au « Clos Vougeot », à « Chambertin », à « Chablis », ...

Les producteurs de vins mousseux se regroupent au sein d'un syndicat, dès 1939, et obtiennent, en 1943, la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux ».

Le décret réserve cette appellation d'origine contrôlée aux vins blancs, rouges et rosés produits par seconde fermentation en bouteille. A partir des années 1960, des producteurs bourguignons souhaitent formaliser et protéger leur production de vins mousseux de qualité et mettent en place des règles rigoureuses de récolte et d'élaboration qui aboutissent à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne », par un décret de 1975, pour des vins blancs ou rosés.

A partir de 1984, l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux » est alors réservée aux seuls vins rouges.

Les vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux » sont élaborés à partir des cépages noirs traditionnels de la région, les cépages pinot noir N et gamay N. Selon les usages, certains cépages blancs peuvent être présents, en mélange dans les parcelles de vigne ou dans l'assemblage pour constituer les cuvées, en proportions minimales. L'éclatement géographique du vignoble s'accompagne de quelques différences dans les modes de production. Ainsi, chaque petite région, héritant

de savoir-faire anciens, a préservé des pratiques locales dans la conduite de la vigne, comme en témoignent les arcures en Mâconnais, ou la taille dite « Chablis » dans l'Yonne.

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

Le vin exprime principalement des arômes fruités, selon le cépage le plus présent dans la cuvée. Il offre ainsi des nuances allant de petits fruits rouges et noirs à des notes de cerise ou de fraise. Il se caractérise par sa puissance aromatique. La fraîcheur en bouche est rehaussée par le dégagement du gaz carbonique.

3°- Interactions causales

La « Bourgogne » est un vignoble septentrional où la vigne subit une forte contrainte climatique. L'implantation se limite, de ce fait, aux situations les plus favorables, caractérisées par des reliefs bénéficiant à la fois de mésoclimats, plus chauds et secs que le climat régional, et de sols drainants, capables d'évacuer les excès hydriques, tout en bénéficiant d'une bonne fertilité et d'un réchauffement rapide.

Au sein de ces sites privilégiés, les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux », occupent toutes les situations et s'étendent jusqu'aux sites aptes à la préservation d'une certaine fraîcheur, en particulier, piémonts aux sols relativement lourds ou plateaux et revers au climat frais et bien aéré.

Le caractère frais du climat de la zone géographique est particulièrement favorable à la production de vins mousseux. Tant les sols que les expositions se combinent dans des sites qui, tout en assurant une bonne maturité des raisins, préserve la vivacité nécessaire à la qualité des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux »

Un encépagement peu diversifié et autochtone, particulièrement adapté aux conditions locales de sol et de climat, participe à l'expression d'une palette de vins partageant des caractères d'acidité et de fruité de vins septentrionaux, leur assurant une élégance certaine.

La production actuelle de vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux » est confidentielle. Elle représente cependant une composante historique de la production viticole bourguignonne.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et plantées en cépage tressot N, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 situées dans les communes du département du Rhône et du département de Saône-et-Loire appartenant au vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » et qui présentent une densité comprise entre 4000 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 situées dans le département de l'Yonne et qui présentent une densité inférieure à 5000 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune »

et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins 1,50 mètre carré.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

d) - Les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, situées dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins d'au moins 1,50 mètre carré.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne mousseux » 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 revendication pour les vins de base

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin 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, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons pour les vins de base

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au moins huit jours avant la retraison.

Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10 % du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

3. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime, éventuellement ;
- la date du déclassement.

5. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

6. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

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. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;

- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

3. *Registre de tirage*

La tenue d'un registre de tirage est obligatoire.

Ce cahier précise :

- la date du début de tirage ;
- la date de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- la constitution de la cuvée ;
- le numéro de tirage.

4. *Registre de dégorgement*

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de conditionnement ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification-désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
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
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. - Références concernant les structures de contrôle

CERTIPAQ

44, rue de la Quintinie

75015 PARIS

Tél : (33) (0)1 45 30 92 92

Fax : (33) (0)1 45 30 93 00

Courriel : certipaq@certipaq.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins mousseux, après adjonction de la liqueur d'expédition, font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DELIMITÉES

COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
	Mois	Année
DEPARTEMENT DE CÔTE-D'OR		
ALOXE-CORTON	Septembre	1981
ANCEY	Juin	1992
ARCENANT	Juin	1989
AUXEY-DURESSES	Mars	1979
BAUBIGNY	Juin	1988
BEAUNE	Juin	1987
BELAN-SUR-OURCE	Juin	2011
BEVY	Juin	1989
BISSEY-LA-COTE	Juin	2011
BLIGNY-LES-BEAUNE	Février	1984
BONCOURT-LE-BOIS	Juin	1988
BOUIX	Juin	2011
BOUZE-LES-BEAUNE	Juin	1988
BRION-SUR-OURCE	Juin	2011
BROCHON	Septembre	1988
CHAMBOLLE-MUSIGNY	Novembre	1997
CHARREY-SUR-SEINE	Juin	2011
CHASSAGNE-MONTRACHET	Juin	2010
CHAUMONT-LE-BOIS	Juin	2011
CHAUX	Juin	1989
CHENOVE	Juin	1992
CHEVANNES	Juin	1989
CHOREY-LES-BEAUNE	Juin	1988
COLLONGES-LES-BEVY	Juin	1989
COMBLANCHIEN	Septembre	1988
CORCELLES-LES-MONTS	Juin	1992
CORGOLAIN	Septembre	1988
CORMOT-LE-GRAND	Juin	1988
CORPEAU	Septembre	1978
COUCHEY	Juin	1992

CURTIL-VERGY	Juin	1989
DAIX	Juin	1992
DIJON	Juin	1992
ECHEVRONNE	Septembre	1978
ETANG-VERGY	Juin	1983
FIXIN	Septembre	1988
FLAGEY-ECHEZEAX	Juin	1988
FUSSEY	Septembre	1982
GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979
GILLY-LES-CITEAUX	Juin	1983
GOMMEVILLE	Juin	2011
GRISELLES	Juin	2011
LADOIX-SERRIGNY	Septembre	2001
LARREY	Juin	2011
MAGNY-LES-VILLERS	Juin	1989
MALAIN	Juin	1992
MARCENAY	Juin	2011
MAREY-LES-FUSSEY	Juin	1989
MARSANNAY-LA-COTE	Juin	1992
MASSINGY	Juin	2011
MAVILLY-MANDELOT	Juin	1983
MELOISEY	Septembre	1983
MESSANGES	Juin	1989
MEUILLEY	Juin	1989
MEURSAULT	Mai	2000
MOLESME	Juin	2011
MONTHELIE	Mars	1979
MONTLIOT-ET-COURCELLES	Juin	2011
MOREY-SAINT-DENIS	Septembre	1981
MOSSON	Juin	2011
NANTOUX	Juin	1988
NOIRON-SUR-SEINE	Juin	2011
NOLAY	Juin	1988
NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
OBTREE	Juin	2011
PERNAND-VERGELESSES	Septembre	2001
PLOMBIERES-LES-DIJON	Juin	1992
POINCON-LES-LARREY	Juin	2011
POMMARD	Septembre	1983
POTHIERES	Juin	2011
PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
PULIGNY-MONTRACHET	Novembre	1997
REULLE-VERGY	Juin	1989
LA ROCHEPOT	Mai	1984
SAINT-AUBIN	Février	1977
SAINT-ROMAIN	Juin	2010
SANTENAY	Novembre	1997
SAVIGNY-LES-BEAUNE	Juin	1985
SEGROIS	Juin	1989
TALANT	Juin	1992
THOIRES	Juin	2011
VANNAIRE	Juin	2011
VAUCHIGNON	Juin	1988

VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
VILLEDIEU	Juin	2011
VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
VILLERS-PATRAS	Juin	2011
VIX	Juin	2011
VOLNAY	Septembre	1982
VOSNE-ROMANEE	Juin	1988
VOUGEOT	Juin	1988
DEPARTEMENT DE L'YONNE		
ACCOLAY	Mai	1993
ASQUINS	Septembre	1992
AUGY	Août	1990
AUXERRE	Août	1990
BERNOUIL	Juin	1992
BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
CHABLIS		
CHAMPVALLON	Septembre	1989
LA CHAPELLE-VAUPELTEIGNE		
CHARENTENAY	Août	1990
CHEMILLY-SUR-SEREIN		
CHENEY	Septembre	1991
CHICHEE		
CHITRY-LE-FORT	Août	1990
COLLAN		
COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
CRAVANT	Novembre	1984
DANNEMOINE	Novembre	1987
DYE	Juin	1992
EPINEUIL	Novembre	1990
ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	Août	1990
IRANCY	Septembre	1984
JOIGNY	Septembre	1989
JUNAY	Septembre	1991
JUSSY	Août	1990
MIGE	Août	1990
MOLOSMES	Septembre	1991
MOUFFY	Août	1990
PREHY	Août	1990
QUENNE	Septembre	1994
SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
SAINT-PERE	Septembre	1992
SERRIGNY	Septembre	1991
THAROISEAU	Septembre	1992
TONNERRE	Septembre	1991
TRONCHOY	Septembre	1991
VAL-DE-MERCY	Août	1990
VENOY	Mai	1993
VERMENTON	Mai	1993
VEZELAY	Septembre	1992
VEZINNES	Septembre	1991
VINCELOTTES	Juin	1978
VOLGRE	Septembre	1989

DEPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE		
ALUZE	Novembre	1989
AMEUGNY	Mai	2004
AZE	Mai	2004
BARIZEY	Novembre	1989
BERZE-LA-VILLE	Mai	2004
BERZE-LE-CHATEL	Mai	2004
BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
BISSY-LA-MACONNAISE	Mai	2004
BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
BLANOT	Mai	2004
BONNAY	Septembre	2006
BOUZERON	Novembre	1989
BURGY	Mai	2004
BUSSIÈRES	Mai	2008
BUXY	Novembre	1989
CERSOT	Novembre	1989
CHAGNY	Novembre	1989
CHAINTE	Mai	1998
CHAMILLY	Novembre	1989
CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
CHANES	Mai	1998
CHANGE	Juin	1992
CHAPAIZE	Mai	2004
LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION	Mai	2004
CHARBONNIÈRES	Mai	2004
CHARDONNAY	Mai	2004
CHARNAY-LES-MACON	Mai	2008
CHARRECEY	Novembre	1989
CHASSEY-LE-CAMP	Novembre	1989
CHATEAU	Mai	2004
CHEILLY-LES-MARANGES	Septembre	1988
CHENOVES	Novembre	1989
CHEVAGNY-LES-CHEVRIÈRES	Mai	2004
CLESSE	Septembre	2006
CORTEVAIX	Mai	2004
COUCHES	Novembre	1990
CRECHES-SUR-SAONE	Mai	1998
CREOT	Juin	1992
CRUZILLE	Mai	2004
CULLES-LES-ROCHES	Novembre	1989
DAVAYE	Mai	2008
DENNEVY	Novembre	1989
DEZIZE-LES-MARANGES	Septembre	1988
DONZY-LE-NATIONAL	Mai	2004
DRACY-LES-COUCHES	Novembre	1990
DRACY-LE-FORT	Novembre	1989
EPERTULLY	Juin	1992
ETRIGNY	Mai	2004
FLEURVILLE	Mai	2004
FLEY	Novembre	1989
FONTAINES	Novembre	1989

FUISSE	Mai	2008
GENOUILLY	Novembre	1989
GERMAGNY	Novembre	1989
GIVRY	Novembre	1989
GREVILLY	Mai	2004
HURIGNY	Septembre	2006
IGE	Mai	2004
JALOGNY	Mai	2004
JAMBLES	Novembre	1989
JUGY	Mai	2004
JULLY-LES-BUXY	Novembre	1989
LAIVES	Mai	2004
LAIZE	Septembre	2006
LOURNAND	Mai	2004
LUGNY	Septembre	2006
MACON	Mai	2008
MANCEY	Mai	2004
MARTAILLY-LES-BRANCION	Mai	2004
MASSY	Mai	2004
MELLECEY	Novembre	1989
MERCUREY	Novembre	1989
MILLY-LAMARTINE	Mai	2008
MONTAGNY-LES-BUXY	Novembre	1989
MONTBELLET	Septembre	2006
MONTCEAUX-RAGNY	Mai	2004
MOROGES	Novembre	1989
NANTON	Mai	2004
OZENAY	Mai	2004
PARIS-L'HOPITAL	Juin	1992
PIERRECLOS	Mai	2008
PLOTTES	Mai	2004
PRISSE	Mai	2008
REMIGNY	Novembre	1989
LA-ROCHE-VINEUSE	Mai	2004
ROSEY	Novembre	1989
ROYER	Mai	2004
RULLY	Novembre	1989
SAINT-ALBAIN	Mai	2004
SAINT-BOIL	Novembre	1989
SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	Novembre	1989
SAINT-DENIS-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-DESERT	Novembre	1989
SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	Mai	2004
SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	Mai	2004
SAINT-GILLES	Novembre	1989
SAINT-JEAN-DE-TREZY	Novembre	1990
SAINT-JEAN-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	Novembre	1989
SAINT-MARD-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	Septembre	2006
SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	Novembre	1989
SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	Novembre	1989
SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	Novembre	1989

SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	Novembre	1990
SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	Novembre	1990
SAINT-PIERRE-DE-VARENNES	Juin	1992
SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	Juin	1992
SAINT-VALLERIN	Novembre	1989
LA SALLE	Septembre	2006
SALORNAY-SUR-GUYE	Mai	2004
SAMPIGNY-LES-MARANGES	Septembre	1988
SANTILLY	Novembre	1989
SASSANGNY	Novembre	1989
SAULES	Novembre	1989
SENNECEY-LE-GRAND	Mai	2004
SENOZAN	Mai	2004
SERCY	Novembre	1989
SERRIERES	Mai	2008
SIGY-LE-CHATEL	Mai	2004
SOLOGNY	Mai	2008
SOLUTRE-POUILLY	Mai	2008
UCHIZY	Mai	2004
VAUX-EN-PRE	Novembre	1989
VERGISSON	Mai	2008
VERS	Mai	2004
VERZE	Mai	2004
LE VILLARS	Septembre	2006
LA VINEUSE	Mai	2004
VINZELLES	Mai	2008
VIRE	Septembre	2006

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CHEVALIER-MONTRACHET »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chevalier-Montrachet » initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937 les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Chevalier-Montrachet » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Puligny-Montrachet dans le département de la Côte-d'Or.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 13 et 14 septembre 1989.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Les Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Les Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Les vignes sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 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°- Autres pratiques culturales

- a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément

fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 195 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 54 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

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

- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que le cépage 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) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

- 3 grammes par litre ;
- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H₂SO₄).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

e) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

f) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « côte », est proche de 200 mètres.

Le paysage de « la Côte » est assez complexe. Le relief est scindé, en deux parties, par une forte corniche calcaire, occupée par de maigres friches. La partie inférieure fait affleurer des formations du Jurassique moyen, alors qu'au-dessus de la corniche, se développe un grand versant implanté principalement sur des marnes du Jurassique supérieur.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire la seule commune de Puligny-Montrachet, au sud-ouest de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur un versant d'exposition est/sud-est sur les formations du Jurassique moyen (Bathonien), à une altitude comprise entre 260 mètres et 300 mètres. Le substrat est principalement composé de calcaires très fragmentés, le « calcaire de Chassagne », donnant des sols maigres et très pierreux. Ces sols sont très filtrants et peu fertiles. Au sommet, un petit niveau de marnes porte des sols un peu plus riches, bien que de réserve hydrique faible.

Au fil des générations, les sols ont été stabilisés et améliorés par le façonnement des parcelles avec épierrement et constitution de « murgers » (accumulation de pierres en bordure de parcelles), ou par la construction de murs de soutènement en pierre sèches. Il en résulte un paysage construit, reflet de ces pratiques anciennes et toujours en usage.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La situation topographique de « Chevalier-Montrachet » induit un mésoclimat particulièrement favorable. Il est démontré que la dynamique d'écoulement nocturne de l'air, le long du versant, préserve celui-ci des masses d'air froid, et le protège, ainsi, des gelées et de l'humidité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « Côte de Beaune » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère. Au début du IV^{ème} siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, expose dans son « *Discours à Constantin* » l'existence d'un vignoble ancien et réputé sur les reliefs du « *Pagus arebrignus* » près de Beaune.

Le nom « *Montrachet* » apparaît dans la famille des « *crus* » réputés de « *la Côte* » à partir du XIII^{ème} siècle, ainsi qu'en témoignent les vignes citées au lieu-dit « *Mont Rachaz* », mais sans réelle notoriété affirmée.

COURTEPEE, en 1775, parle du « *Mont-Rachet* » et précise : « *il n'était pas en réputation au commencement de l'autre siècle* ».

Au XVIII^{ème} siècle, les vins de « *Montrachet* » connaissent leur véritable essor. Cependant, si « *Montrachet* » semble déjà précisément délimité à cette époque, il est presque certain que les vins issus du « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) « *Chevalier* » y sont souvent assimilés. COURTEPEE indique qu'« *on le distingue en vrai Morachet, en Chevalier M., en bâtard.* »

En 1787, lors d'un voyage en Bourgogne, Thomas JEFFERSON, futur auteur de la déclaration de l'indépendance des Etats-Unis, futur Président et grand amateur de vins, place le « *Montrachet* » au même niveau que le « *Chambertin* », déjà reconnu depuis plusieurs siècles.

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Puligny, en 1878, adjoint à son nom celui de son « *cru* » le plus prestigieux, devenant ainsi Puligny-Montrachet.

Un jugement de 1921 fixe définitivement la hiérarchie des vins bénéficiant de la mention « *grand cru* » de Puligny-Montrachet. Le nom « *Montrachet* » est réservé aux seuls vins issus du « *Vrai Montrachet* », dont la suprématie est affirmée, et les vins issus de « *Chevalier* », en reconnaissance d'un usage bien établi, peuvent être désignés sous le nom de « *Chevalier-Montrachet* ». Ce jugement officialise ce qui est unanimement admis quant au mérite des vins. Bien logiquement, l'appellation d'origine contrôlée « *Chevalier-Montrachet* » est reconnue, en 1937, mais l'aire parcellaire délimitée est ajustée par le classement de quelques parcelles du lieu-dit voisin « *le Cailleret* », en 1939, conformément aux usages de revendication.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » d'exception, comme « *Chevalier-Montrachet* », ont émergé au fil des générations.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Les producteurs apportent les plus grands soins tant à la vigne qu'à la cuverie.

Ces « *climats* » sont à l'origine, année après année, de vins les plus parfaits qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « *grand cru* » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage chardonnay B. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins afin de leur assurer une grande aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 7,50 hectares, pour une production annuelle moyenne annuelle de 310 hectolitres.

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

Les vins, d'une belle couleur jaune or, allient corps et finesse dans un équilibre parfait. Les arômes riches et complexes, soutenus par une superbe minéralité, rappellent la noisette et le miel auxquels se mêlent des notes florales. Ils sont dotés d'une persistance aromatique exceptionnelle.

Souvent dotés d'une certaine nervosité dans leur jeunesse, ces vins se distinguent par une très grande capacité de garde et évoluent favorablement pendant de longues années.

3°- *Interactions causales*

Situé au cœur du coteau et bénéficiant d'une exposition idéale, sur un substrat de calcaire dur apte à un réchauffement rapide, et pourvu de sols patiemment épierrés par les générations de producteurs, « Chevalier-Montrachet » représente l'essence même d'un « grand cru » bourguignon, fruit d'un environnement exceptionnel et du travail des hommes qui le révèlent au fil du temps.

Les producteurs ont révélé la combinaison complexe de ces facteurs par le choix du cépage chardonnay B, cépage autochtone bourguignon à haut potentiel aromatique. Ce cépage trouve à « Chevalier-Montrachet » un de ses sites de prédilection et exprime, dans les vins, sous ce climat frais, tout son potentiel de finesse et d'élégance.

Selon les usages, l'élevage des vins, leur assure une remarquable aptitude à la conservation en bouteille. Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Ils ont ainsi conservé et développé, au fil des générations, une production de belle notoriété autour de vins à la réputation internationale.

En 1728, l'abbé ARNOUX, auteur d'un ouvrage sur les vins de Bourgogne paru à Londres, parle du « Montrachet » comme « *le plus curieux et le plus délicat vin de France* ». Les vins de « Montrachet », d'une part, et « Chevalier-Montrachet » ou « Bâtard-Montrachet » d'autre part, ne sont pas encore précisément distingués, les trois se mêlant souvent dans l'excellence.

Individualisés seulement au XIX^{ème} siècle dans le Panthéon des vins de Bourgogne, les vins de « Chevalier-Montrachet » ont trouvé leur place parmi les grands vins blancs du monde.

En 1816, JULLIEN classe le « Chevalier Mont-Rachet » en première classe aux côtés du « Mont-Rachet aîné », comme il est souvent désigné à l'époque, en précisant : « *le Chevalier Mont-Rachet participe de toutes les qualités de son aîné, mais il ne les possède pas au même degré* ».

Les quelques milliers de bouteilles produites annuellement en appellation d'origine contrôlée « Chevalier-Montrachet » et qui sont exportées dans le monde entier, en témoignent encore.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une

appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
--------------------------------------	------------------------------

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées

	par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique =
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU »
homologué par le décret n° 2011-1494 du 9 novembre 2011, JORF du 11 novembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu », initialement reconnue par le décret du 29 décembre 1994, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu », complétée ou non par la mention « sur lie », 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, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Bouaye, Bouguenais, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Legé, La Limouzinière, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Touvois ;
- Département de la Vendée : Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

2°- 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 3 novembre 1994.

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, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Arthon-en-Retz, Barbechat, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, La Chapelle-Saint-Sauveur, Château-Thébaud, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, Clisson, Couffé, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Ligné, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Vallet, Varades, Vertou, Vieilleville, Vue ;
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Landemont, Liré, Le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières, La Varenne ;
- Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

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

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

La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.

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 à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes taillées en Guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol ;
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol ;
- 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, 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 est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

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 161 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 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1^{ère} 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.

Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au 1^o du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

e) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Afin de conserver leurs caractéristiques organoleptiques, notamment leur fraîcheur caractéristique et leur léger perlant de gaz carbonique, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, notamment leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, et compte tenu de leur teneur en gaz carbonique endogène, les vins sont mis en marché à destination du consommateur une fois conditionnés en bouteilles.

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

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

- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » est essentiellement localisé sur les coteaux qui ceinturent le lac de Grandlieu et sur les flancs des cours d'eau qui l'alimentent, dont les rivières Logne, Boulogne et Ognon, ainsi que sur les versants de l'Acheneau qui lui sert d'exutoire et rejoint l'estuaire de la Loire entre Nantes et Saint-Nazaire.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 19 communes des départements de la Loire-Atlantique et de la Vendée, au sud de la ville de Nantes, non loin des rives de l'océan Atlantique. Elle constitue la partie la plus occidentale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ».

Le vignoble est implanté au sein d'îlots positionnés sur les meilleures situations, souvent isolés dans un paysage voué, par ailleurs et principalement, aux activités d'élevage et aux cultures.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique particulièrement tempéré, avec des amplitudes thermiques très réduites sur l'année compte tenu de la proximité du littoral. En hiver, le lac de Grandlieu constitue la plus vaste étendue d'eau douce de France métropolitaine et contribue à accentuer la douceur de l'air, réduisant fortement la fréquence des gelées. L'absence de tout relief significatif entre la côte et le vignoble favorise une circulation rapide des entrées maritimes porteuses de nuages, induisant alors une faible pluviométrie au sein de la zone géographique et un ensoleillement plus important qu'à l'intérieur des terres. En été, les températures restent généralement douces et l'humidité induite par le lac de Grandlieu atténue les rares épisodes caniculaires.

L'ossature géologique de la zone géographique est composée surtout de roches métamorphiques, micaschistes et gneiss principalement, ainsi que de larges filons de roches basiques, amphibolites,

éclogites et prasinites. Dans les zones basses, situées au pourtour du lac de Grandlieu, le socle primaire est parfois recouvert de sédiments tertiaires, composés surtout de sables avec une proportion variable d'argiles et de galets.

Les sols qui se développent sur ces différentes formations sont en général des sols bruns sains, portants et filtrants. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement et d'une capacité de rétention en eau limitée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » est l'héritier d'une tradition viticole ancienne. Au Moyen-Âge, la route du sel provenant de la baie de Bourgneuf-en-Retz et de Noirmoutier transite déjà par le lac de Grandlieu pour l'approvisionnement en vin. Un commerce actif s'est perpétué depuis avec l'Irlande et les pays celtes. Le vignoble médiéval s'étend ensuite, sous l'impulsion des abbayes de Buzay (sur les rives de l'Acheneau) et de Villeneuve (au bord de l'Ognon).

A partir du XIV^{ème} siècle, un vignoble commercial s'affirme grâce à la présence des flottes d'Europe du Nord présentes dans la baie de Bourgneuf-en-Retz. Au XVI^{ème} siècle, la demande du négoce hollandais encourage la production de vins blancs. Le cépage melon B s'implante alors dans la région, où il est désigné sous le nom de « *Muscadet* » dès le milieu du XVII^{ème} siècle. A la fin du XVIII^{ème} siècle, la paroisse de Saint-Philbert-de-Grandlieu a déjà le tiers de ses terres planté en vignes. Cette commune compte même jusqu'à 750 hectares de vignes sous le Second Empire.

Après le phylloxera, le vignoble se reconstitue avec des plants greffés, en adoptant quelques nouvelles techniques comme la taille Guyot et les plantations en lignes. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié avec le choix du seul cépage melon B, le maintien d'une densité de plantation élevée, la maîtrise de la charge et du rendement des vignes et la récolte des raisins à pleine maturité.

Dans la perspective de produire des vins riches et complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies en prévision des fêtes à venir.

Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.

Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture des liaisons β -glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des C₁₃-norisoprénoides, avec formation notamment de β -damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

Dès 1937, les meilleures situations viticoles de la zone géographique sont reconnues en appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Désireux cependant de mieux valoriser les vins produits sur les meilleurs coteaux, les producteurs demandent, dès 1955, la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée, puis réitèrent cette demande en 1979. L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes

de Grandlieu » est finalement reconnue par décret du 29 décembre 1994. Les vins peuvent bénéficier de la mention traditionnelle « sur lie », définie depuis 1977 en « Muscadet », qui se traduit par la mise en bouteille des vins durant l'année qui suit celle de la récolte, dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, la superficie en production couvre approximativement 300 hectares exploités par une centaine de producteurs. Le volume commercialisé représente 14500 hectolitres environ dont la grande majorité avec la mention « sur lie ».

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » sont des vins blancs tranquilles secs. Ils présentent des arômes intenses à dominante fruitée, agrémentés parfois de notes iodées et un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur. Un élevage prolongé peut leur conférer davantage de richesse en bouche et une bonne aptitude au vieillissement. Ils sont soigneusement conditionnés en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

3°– Interactions causales

La zone géographique bénéficie d'un climat directement soumis à l'influence de l'océan Atlantique, tout proche, et du lac de Grandlieu, et caractérisé par des hivers très doux. Conjugué à la présence majoritaire de parcelles présentant des sols à dominante nettement sableuse, ce climat assure une grande précocité du cycle végétatif de la vigne, laquelle bénéficie de jours longs et ensoleillés pendant toute sa croissance et porte à maturité la vendange avant les pluies automnales. Cette précocité se retrouve dans le caractère ouvert et épanoui des vins, dès leur plus jeune âge.

La fracturation des roches métamorphiques qui constituent le socle géologique et la texture grossière des sols permettent un enracinement profond des vignes, lesquelles bénéficient d'une alimentation hydrique modérée et régulière qui favorise la maturité des baies de raisin. La fraîcheur estivale assure la bonne conservation des précurseurs d'arômes fragiles et présents dans les baies du cépage melon B. Protégés des atteintes sanitaires par les brises océaniques, les raisins peuvent être récoltés à pleine maturité, donnant aux vins leur caractère fruité et leur senteur délicatement iodée.

Bien qu'elle ait hérité d'une tradition viticole ancienne, la zone géographique a présenté longtemps une agriculture mixte dominée par les activités d'élevage. Le cheminement réalisé par les opérateurs pour obtenir la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » les a conduits à mettre en commun leurs pratiques vitivinicoles. Ainsi, leur savoir-faire collectif permet aux producteurs d'optimiser le rendement des vignes et la maturité du raisin.

Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche, dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux

potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Dans la zone géographique, la proximité des sites touristiques du littoral a favorisé le développement de la vente directe des vins. La part de la production vendue en vrac au négoce est donc plutôt faible, au contraire de la majorité des produits de la région « Muscadet ». Grâce à ce dynamisme commercial et à la qualité des vins, la quasi-totalité de la production est valorisée avec la mention « sur lie », que ce soit hors des frontières nationales ou à l'exportation, auprès de la clientèle particulière ou encore dans les restaurants des stations balnéaires de la côte Atlantique, où la fraîcheur des vins se marie harmonieusement avec les coquillages, les crustacés, les poissons et tous les produits de la mer.

XI. – Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » 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 dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse du demandeur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie »,
- 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, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2. Déclaration préalable de transaction d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un vin non conditionné susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de transaction.

3. Déclaration préalable de conditionnement

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de conditionnement.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné susceptible de bénéficier 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.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce repli.

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, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registre viticole

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1^{er} juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

2. Registres de chai

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

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, 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) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la richesse en sucre et l'acidité du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'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 lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de rameaux fructifères, comptage du nombre de grappes, examen visuel)

B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« MUSCADET SÈVRE ET MAINE »
homologué par le décret n° 2011-1495 du 9 novembre 2011, JORF du 11 novembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

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

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

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

- « Clisson » ;
- « Gorges » ;
- « Le Pallet ».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleurs et types de produits

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine », complétée ou non par la mention « sur lie » ou par une dénomination géographique complémentaire, est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet, Vertou ;
- Département de Maine-et-Loire : Saint-Crespin-sur-Moine, Tillières.

b) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet », sont assurés dans les aires géographiques telles qu'approuvées par l'Institut national

de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011.
 Ces aires géographiques sont constituées du territoire des communes ou parties de communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Clisson »	- <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Aigrefeuille-sur-Maine (partie), Château-Thébaud (partie), Clisson (partie), Gorges (partie), Maisdon-sur-Sèvre (partie), Saint-Lumine-de-Clisson (partie) ; - <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Saint-Crespin-sur-Moine (partie)
« Gorges »	<u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Clisson (partie), Gorges (partie), Monnières (partie), Mouzillon (partie).
« Le Pallet »	<u>Département de la Loire-Atlantique</u> : La Chapelle-Heulin (partie), Le Pallet.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites des aires géographiques ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 19 mai 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 approuvée.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont issus exclusivement de parcelles de vigne 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 10 février 2011, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} février de l'année de la récolte.

Les listes des nouvelles parcelles de vigne identifiées sont approuvées 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 de vigne 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.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Arthon-en-Retz, Barbechat, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains,

Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Saint-Sauveur, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Legé, Ligné, La Limouzinière, Machecoul, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Oudon, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Saint-Viaud, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Varades, Vieilleville, Vue ;

- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Le Fief-Sauvin, Le Fület, Gesté, Landemont, Liré, le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, La Varenne ;

- Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet », est constituée par le territoire des communes ou parties de communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Clisson »	<p>- <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Aigrefeuille-sur Maine (partie), Le Bignon, Château-Thébaud (partie), Clisson (partie), Gétigné, Gorges (partie), La Haye-Fouassière, Maisdon-sur-Sèvre (partie), Monnières, Montbert, Mouzillon, Le Pallet, La Planche, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Clisson (partie), Vertou ;</p> <p>- <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Saint-Crespin-sur-Moine (partie), Tillières ;</p> <p>- <u>Département de la Vendée</u> : Cugand.</p>
« Gorges »	<p>- <u>Département de la Loire-Atlantique</u> : Clisson (partie), Gétigné, Gorges (partie), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières (partie), Mouzillon (partie), Le Pallet, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet ;</p> <p>- <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Saint-Crespin-sur-Moine, Tillières ;</p> <p>- <u>Département de la Vendée</u> : Cugand.</p>
« Le Pallet »	<p><u>Département de la Loire-Atlantique</u> : La Chapelle-Heulin (partie), Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Mouzillon, Vallet.</p>

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied : - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ; - soit en taille Guyot simple ou double. La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
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 à 12.
Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied et, au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes taillées en Guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol ;

- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol ;

- 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	10000

Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	7000
---------------------------------------------------------------------------------------	------

- Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » présentent une charge à la parcelle régulière, la régularité de la charge étant appréciée par la répartition homogène à la parcelle du nombre de grappes par pieds ; le pourcentage de pieds par parcelle présentant une charge supérieure à 12 grappes ne peut être supérieur à 20 %.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RICHESSSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	161
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	178

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	10 %
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	11%

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	55	66
Dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »	45	50

2°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1^{ère} 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.

b) - Le bénéfice des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5^{ème} 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.

Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au 1^{er} du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

e) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Afin de conserver leurs caractéristiques organoleptiques, notamment leur fraîcheur caractéristique et leur léger perlant de gaz carbonique, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont logés dans des contenants assurant une vinification, une élaboration et un élevage de qualité.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Le Pallet » font l'objet d'un élevage sur leurs lies fines de vinification au moins jusqu'au 1^{er} avril de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson » et « Gorges » font l'objet d'un élevage sur leurs lies fines de vinification au moins jusqu'au 1^{er} novembre de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, notamment leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, et compte tenu de leur teneur en gaz carbonique endogène, les vins sont mis en marché à destination du consommateur une fois conditionnés en bouteilles.

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

Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Afin de ne pas perdre les caractéristiques acquises au cours de leur élevage, et notamment de préserver leur riche bouquet aromatique, pour réduire les risques d'oxydation et limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification, à l'issue de la période d'élevage sur lies fines de vinification. Le bouchage des bouteilles est adapté pour assurer une conservation de la qualité du vin et l'expression de sa complexité aromatique.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

- A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;

- Les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 60^{ème} jour qui suit celui du conditionnement.

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

Les vins circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » est caractérisé par un relief tourmenté lié à un réseau hydrographique particulièrement dense. A l'est de la ville de Nantes, sur les pentes qui surplombent la Loire et le marais de Goulaine, ou plus au sud sur les versants de la Sèvre, de la Maine et de leurs affluents, les parcelles de vigne occupent les coteaux et modèlent les paysages.

Ce territoire constitue la partie centrale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » et s'étend sur 23 communes des départements de la Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire.

Fortement influencé par la proximité de l'océan Atlantique, le climat de la zone géographique présente cependant quelques nuances. Ainsi, les températures hivernales, généralement très douces, sont sensiblement plus froides vers le sud-est où sont localisées les dénominations géographiques complémentaires « Gorges » et « Clisson », plus éloignées de la Loire et du Marais de Goulaine. Les étés restent généralement frais sous l'effet des brises océaniques, avec des précipitations déficitaires et un ensoleillement important.

La structure géologique de la zone géographique montre une grande diversité de roches mises en place à l'ère Primaire :

- les micaschistes dominent au nord, associés sur les pourtours du marais de Goulaine à des gneiss entrecoupés de filons de roches vertes ;
- à l'est, se trouve un important massif de gabbros, qui constitue l'ossature géologique de la dénomination géographique complémentaire « Gorges » et se déploie le long de la rivière Sanguèze ;
- la partie occidentale de la zone géographique repose sur un substratum composé surtout d'orthoigneiss, ainsi que d'une granodiorite ;
- la dénomination géographique complémentaire « Le Pallet » est située dans un secteur où les roches sont peu altérées et fortement fissurées ;
- au sud, une faille isole un massif de granite à gros grains caractéristique de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Clisson ».

Des sédiments sablo-argileux plus ou moins riches en galets recouvrent localement le socle primaire.

Malgré leur diversité, ces formations sont le plus souvent à l'origine de sols bruns filtrants, sableux et caillouteux, parfois enrichis en argiles sur les sous-sols composés de gabbros. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les parcelles présentant des sols sains, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement et d'une capacité de rétention en eau limitée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le moine SAINT-MARTIN, fondateur de l'abbaye de Vertou, au VI^{ème} siècle, est le premier à organiser la viticulture sur les coteaux de la Sèvre et de la Maine.

Le développement du vignoble se poursuit pendant tout le Moyen-Âge, permettant notamment l'essor précoce du vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Le Pallet ».

A partir du XVI^{ème} siècle, sous l'impulsion du négoce international installé à Nantes, le cépage melon B s'implante définitivement dans la région. Le nom de « *Muscadet* » apparaît pour la première fois en 1635, sur un bail conservé à Gorges. A la fin du XVIII^{ème} siècle, la paroisse de Monnières compte déjà près des deux tiers de ses terres plantées en vignes, signe de la spécialisation viticole de la région.

Après les saccages opérés en marge des guerres de Vendée en 1793-1794, puis les dégâts provoqués par le phylloxera, la viticulture adapte de nouvelles techniques, comme les plantations en lignes et la taille Guyot. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié : adoption du seul cépage melon B, maintien d'une densité de plantation élevée, maîtrise de la charge des vignes et limitation de leur rendement, récolte des raisins à pleine maturité.

Dans la perspective de produire des vins riches et complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies en prévision des fêtes à venir.

Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus,

cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.

Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture des liaisons β -glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des C₁₃-norisoprénoides, avec formation notamment de β -damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

Ces usages sont parfois adaptés aux variations du milieu, comme la récolte de raisins à très forte maturité pour la dénomination géographique complémentaire « Clisson », la préservation d'un taux élevé d'acides organiques dans les moûts pour la dénomination géographique complémentaire « Gorges » ou la pratique d'élevage prolongés des vins sur leurs lies fines de vinification pour les meilleures cuvées.

Les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire sont maintenus sur leurs lies jusqu'au conditionnement. Ils sont conditionnés en bouteilles directement dans les chais de vinification pour limiter les risques d'oxydation et réduire les pertes d'arômes.

Souhaitant préserver leur qualité et leur notoriété, des producteurs de la commune de La Haye-Fouassière et des alentours obtiennent dès 1925, par voie judiciaire, la possibilité de déclarer leurs vins sous le nom « Muscadet Grands Crus de Sèvre et Maine ».

La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » intervient en 1936.

La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977, elle se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins durant l'année qui suit celle de la récolte, dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

La spécialisation viticole de la zone géographique est désormais très marquée, le territoire de plusieurs communes étant voué en grande partie à la seule culture de vignes de cépage melon B. Avec environ 9000 hectares exploités par 680 producteurs, en 2009, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » représentent presque 70% du volume commercialisé dans l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Plus de la moitié de ces vins bénéficient de la mention « sur lie ».

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » sont blancs, secs et tranquilles. Ils présentent un équilibre gustatif subtil, entre rondeur et fraîcheur, et développent un bouquet complexe d'arômes à dominante fruitée ou florale. Ils sont conditionnés soigneusement en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

Un élevage prolongé confère parfois aux vins une bonne aptitude au vieillissement, comme pour les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire :

- « Clisson », dont les vins sont caractérisés généralement par une bouche très concentrée et par des arômes intenses, surtout fruités (fruits mûrs, fruits cuits) ;
- « Gorges », dont les vins se distinguent, le plus souvent, par leur puissante attaque en bouche, soutenue par l'acidité et l'amertume, et par des arômes minéraux ou mentholés ;
- « Le Pallet », dont les vins se différencient fréquemment par leur équilibre suave en bouche et par leur bouquet aromatique très fin, dominé par la composante florale.

Pour conserver le bénéfice de leurs élevages et éviter toute oxydation et toute perte aromatique, les vins bénéficiant de ces dénominations géographiques complémentaires sont conditionnés en bouteilles directement dans les chais de vinification.

3° – *Interactions causales*

Par leur texture grossière héritée de roches anciennes, les sols de la zone géographique assurent un démarrage précoce du cycle de la vigne et limitent sa vigueur. La douceur des hivers accentue cette précocité, l'ensoleillement estival et les vents marins protégeant la végétation des atteintes sanitaires. Ces sols assurent une alimentation hydrique modérée et régulière à la vigne, gage d'une bonne maturité, grâce à leur réserve en eau réduite et à leur fracturation qui permet un enracinement en profondeur. Au fil des siècles, le choix du cépage précoce melon B s'est imposé dans ce contexte, d'autant que la modération des températures estivales de la zone géographique est idéale pour préserver la fraîcheur et les arômes qui s'expriment dans les vins issus de ce cépage blanc délicat.

La longue histoire viticole de la zone géographique, sa spécialisation précoce et la densité des vignes qui la caractérisent ont favorisé, depuis longtemps, la mise en commun des pratiques. Désireux de protéger l'authenticité de leurs produits, les producteurs ont obtenu la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, dès 1936, parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées de France, à l'issue d'un processus amorcé au cours des années 1920.

Leur savoir-faire permet aux opérateurs de maîtriser la production et de récolter des raisins sains à pleine maturité. Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

La diversité des roches et des sols qui en dérivent, les variations topographiques et les nuances climatiques liées à la distance des îlots viticoles par rapport aux masses d'eau, expliquent pour partie la complexité aromatique rencontrée dans les vins. L'exploitation de la diversité du milieu naturel, associée à des pratiques vitivinicoles exigeantes, a permis de dégager des spécificités et de promouvoir des dénominations géographiques complémentaires qui constituent le fleuron de l'appellation d'origine contrôlée :

- « Clisson », où l'interaction entre un climat relativement tardif, des sols sableux peu profonds hérités du granite, des pentes marquées sur les versants de la Sèvre ou de la Maine et des pratiques orientées

vers la recherche de fortes maturités et d'élevages longs sur les lies fines de vinification, apportent aux vins leur richesse en bouche et leurs arômes fruités caractéristiques ;

- « Gorges », dont les sols argileux formés par l'altération des gabbros et le climat local relativement tardif, couplés à des usages visant à récolter les raisins avant complète maturité technologique puis à élever les vins longuement en milieu réducteur sur leurs lies fines de vinification, sont à l'origine du caractère vif des vins en bouche et de leur minéralité très fraîche au nez ;
- « Le Pallet », où la longue tradition viticole et la cohésion des producteurs ont permis d'asseoir un savoir-faire qui exploite au mieux le potentiel de raisins récoltés à pleine maturité sur des sols caillouteux et fissurés, déterminant l'harmonie gustative des vins et la finesse de leurs arômes floraux. Les opérateurs ont appris à préserver les caractéristiques aromatiques de ces vins de garde en limitant au maximum tout contact avec l'oxygène de l'air lors du conditionnement. Dans cet objectif et conformément aux usages locaux, ces vins sont conditionnés en bouteilles dans les chais mêmes de vinification.

XI. – Mesures transitoires

Les parcelles plantées en vigne à la date du 19 mai 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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 « Muscadet Sèvre et Maine » 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 dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » ou des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges », « Le Pallet » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Pour bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet », chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à ces productions, avant le 1^{er} juin qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- pour chaque parcelle affectée, la référence cadastrale et la superficie en production.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- le nom et l'adresse du demandeur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie » ou la dénomination géographique complémentaire « Clisson », « Gorges », « Le Pallet »,
- 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, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

3. Déclaration préalable de transaction d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un vin non conditionné susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de transaction.

4. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de conditionnement.

b) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard 1 mois avant le conditionnement.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin concerné,
- la date prévue de 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 susceptible de bénéficier 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 repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce repli.

7. 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, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registre viticole

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1^{er} juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

2. Registres de chai

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

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, 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) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention, dénomination géographique complémentaire) ;
- la richesse en sucre et l'acidité du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'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 lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention, dénomination géographique complémentaire) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention, dénomination géographique complémentaire) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de rameaux fructifères, comptage du nombre de grappes, examen visuel)
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bouzeron », initialement reconnue par le décret du 17 février 1998, 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 « Bouzeron » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o- 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 Saône-et-Loire : Bouzeron et Chassey-le-Camp.

2^o- 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 de la séance du comité national compétent du 10 septembre 1997.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormotle-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert,

Saint-Romain, Sainte-Colombesur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercé, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liègues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jeand'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Parisl'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan,

Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage aligoté B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
CONDUITE DE LA VIGNE, MODE DE TAILLE	RÈGLES DE TAILLE
Vignes conduites en cordon de Royat	- Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; - Chaque pied porte un maximum de 5 coursons taillés chacun à 2 yeux francs maximum.
Vignes conduites en gobelet ou éventail	- Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied ; - Chaque pied porte au maximum 3 coursons avec 1 courson portant au maximum 2 yeux francs et les 2 autres coursons portant au maximum 2 ou 3 yeux francs.
Vignes taillées en Guyot simple	Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; chaque pied porte : - soit un seul long bois portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons taillés chacun à 2 yeux francs au maximum ; - soit un seul long bois portant au maximum 8 yeux francs et un seul courson taillé à 2 yeux francs maximum.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
Lors du rajeunissement des cordons, les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.	
La taille Guyot simple peut être adaptée avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11000 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°- Autres pratiques culturales

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

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Les matériels de récolte sont propres et entretenus régulièrement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- Les matériels de transport sont propres et entretenus régulièrement ;
- La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
-----------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

161	10 %
-----	------

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
65	69

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

- 3 grammes par litre ;
- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H₂SO₄).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

c) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au-moins au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

e) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel de vinification sont bien entretenus, cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres, les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement, une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

f) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins 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 de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur la terminaison nord de la « Côte chalonnaise », en Bourgogne. Elle est située à une dizaine de kilomètres au nord-ouest de Chalon-sur-Saône, dans le département de Saône-et-Loire.

La « Côte chalonnaise » est un relief calcaire allongé selon une direction nord/sud, orienté généralement vers l'est. Elle forme la limite entre, à l'ouest, les contreforts calcaires du massif granitique du Mont-Saint-Vincent et, à l'est, la plaine de la Saône.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Bouzeron et Chassey-le-Camp.

Le territoire forme une entité bien délimitée topographiquement et géologiquement. Il s'agit d'une petite vallée sèche s'ouvrant vers le nord-est. Les flancs des coteaux sont ainsi exposés à l'est et à l'ouest, entre 250 mètres et 350 mètres d'altitude. Les substrats sont principalement des marnes de l'Oxfordien (Jurassique supérieur), et localement, en bas de versant, des calcaires du Jurassique moyen, plus ou moins recouverts d'éboulis calcaires provenant des crêtes de calcaire dur oxfordien. Les sols sont généralement très calcaires, superficiels et très pierreux.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupent les deux versants de la vallée, principalement sur les substrats de marne et les colluvions pierreuses de bas de versant. Elles n'atteignent jamais les crêtes calcaires où les sols sont squelettiques.

Le climat est océanique dégradé subissant des influences méridionales et continentales. La douceur méridionale pénètre par la vallée de la Saône, atténuant les influences océaniques et offrant des mois estivaux très ensoleillés et des précipitations annuelles moyennes inférieures à 800 millimètres. Les précipitations se répartissent régulièrement sur l'année, sans sécheresse estivale.

L'ouverture générale vers le nord-est, en accentuant les influences continentales, génère un méso-climat frais très spécifique de ce secteur de la « Côte chalonnaise ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire viticole de « Bouzeron » est liée à celle de la « Côte chalonnaise » et à celle de Chagny, la ville voisine et centre économique local. Il semble que les vins blancs de « Bouzeron » bénéficient d'une réputation flatteuse dès le XVIII^{ème} siècle. COURTÉPÉE les cite dans sa « *Description générale et particulière du Duché de Bourgogne* », en 1775.

Il faut cependant attendre la fin du XIX^{ème} siècle pour voir mentionner explicitement l'existence du cépage aligoté B à « Bouzeron ».

Au XX^{ème} siècle, « Bouzeron » affirme sa spécificité et le cépage aligoté B devient le cépage essentiel des vins blancs qui font sa réputation.

Parmi les différentes origines évoquées pour ce cépage, celle de MERLET en 1667, parlant du « *Beaunié* » comme un « *raisin tirant sur le Gouais blanc, mais meilleur et chargeant beaucoup, fort commun et en estime à Beaune* », semble confirmer qu'il est vraisemblablement d'origine bourguignonne.

Traditionnellement en Bourgogne, le cépage aligoté B était planté sur de nombreux coteaux. En effet, il est bien adapté aux conditions locales et tire son parti de situations relativement fraîches, et les vignerons ont su maîtriser sa vigueur en l'installant sur des coteaux. Le contexte pédo-climatique de la zone géographique de « Bouzeron » s'est ainsi révélé particulièrement propice à l'implantation de ce cépage, pour une production de vins blancs secs.

A partir de 1936, cette production bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté ». Par décret du 7 mars 1979, les producteurs, regroupés au sein d'un syndicat de défense depuis le 7 janvier 1907, obtiennent la possibilité d'adjoindre la dénomination géographique complémentaire « Bouzeron » au nom de l'appellation d'origine contrôlée, pour les vins issus du cépage aligoté B produits sur cette commune. La spécificité de la zone géographique est ainsi reconnue.

Dès 1979, la production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté » complétée par la dénomination géographique complémentaire « Bouzeron » se développe. La superficie en production double entre cette date et les années 1990. La notoriété de leur produit s'accroissant, les producteurs obtiennent alors la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Bouzeron » par décret du 17 février 1998.

En 2010, la superficie en production couvre 43 hectares, pour une récolte moyenne de 2600 hectolitres. Les vignes sont exploitées par une quinzaine de producteurs, dont les exploitations sont de taille très variable.

2 - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le vin possède une robe or pâle, légèrement vert d'eau, pouvant aller jusqu'au paille clair. Son nez évoque fréquemment l'acacia, les fleurs blanches et la noisette. Le plus souvent, les arômes minéraux (silex) complètent, avec le citron, son bouquet classique, avec parfois une touche de miel ou de croissant chaud. En bouche, sa rondeur persistante et sa vivacité gourmande, révèlent l'originalité du milieu naturel.

Ce vin supporte une conservation de plusieurs années au cours desquelles sa finesse et sa complexité vont en s'accroissant.

3°- Interactions causales

Au sein des vins de Bourgogne, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bouzeron » occupent une place particulière.

Seule appellation d'origine contrôlée « communale » élaborée à partir du cépage aligoté B, elle résulte d'une adéquation particulièrement réussie entre les caractéristiques de ce cépage et les conditions naturelles particulières du lieu. En effet, les situations de coteau de la zone géographique, peu productives, donnent des vins plus structurés et aromatiques que ceux des piémonts et le cépage aligoté B tire son parti, mieux que tout autre cépage, du méso-climat frais engendré par l'orientation vers le nord de la vallée où est nichée la zone géographique.

Les caractères classiques des vins issus du cépage aligoté B, en Bourgogne, vifs et floraux, sont généralement complétés dans les vins de « Bouzeron » par un caractère spécifique, marqué par des notes aromatiques de fruits secs associées à une minéralité bien présente, dues à l'implantation des vignes sur des sous-sols marneux.

Dotés de bonnes capacités de vieillissement, les vins acquièrent, avec le temps, des arômes et une rondeur qui les font se rapprocher des grands vins blancs bourguignons élaborés à partir du cépage chardonnay B. JULLIEN, en 1816, en témoigne, lui qui cite « Bouzeron » pour ses vins blancs et précise que « *ils ont un goût distingué qui les rapproche de ceux des troisièmes cuvées de Meursault* ».

L'ensemble de ces caractères est mis en valeur par le savoir-faire des producteurs, dans le respect des usages ancestraux, notamment de maîtrise des rendements. En effet, par la pratique d'une taille adaptée, par un travail des sols devenu majoritaire et par des vinifications respectant la matière première, les producteurs contribuent à révéler le caractère original des vins, exprimé par la nature des sols.

Une grande partie des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bouzeron » sont vendus en bouteilles par les producteurs.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bouzeron » et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine 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 susvisée soit inscrite.

2° - Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon

les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la

contenance des récipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site.
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ;

	- Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Étiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Givry », initialement reconnue par le décret du 8 février 1946, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, peut être complété par la mention « premier cru », et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
<ul style="list-style-type: none"> - « A Vigne Rouge » ; - « Clos du Cellier aux Moines » ; - « Champ Nalot » ; - « Clos Charlé » ; - « Clos de la Baraude » ; - « Clos du Cras long » ; - « Clos du Vernoy » ; - « Clos Jus » ; - « Clos Marceaux » ; - « Clos Marole » ; - « Clos Salomon » ; - « Clos Saint-Paul » ; - « Clos Saint-Pierre » ; - « Crausot » ; - « Crémillons » ; - « En Choué » ; - « En Veau » ; - « La Brûlée » ; - « La Grande Berge » ; 	<ul style="list-style-type: none"> - « La Matrosse » ; - « La Petite Berge » ; - « La Plante » ; - « Le Champ Lalot » ; - « Le Médenchot » ; - « Le Paradis » ; - « Le Petit Prétan » ; - « Le Vernoy » ; - « Le Vigron » ; - « Les Bois Chevaux » ; - « Les Bois Gautiers » ; - « Les Combes » ; - « Les Galaffres » ; - « Les Grandes Vignes » ; - « Les Grands Prétans » ; - « Le Pied du Clou » ; - « Petit Marole » ; - « Pied de Chaume » ; - « Servoisine » ;

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Givry »	Vins tranquilles blancs ou rouges

AOC « Givry » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Dracy-le-Fort, Givry et Jambles.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 mars 1997.

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

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 mars 1997 et du 16 novembre 2010.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ouche, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ouche, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormotle-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ouche, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouche, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombesur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet,

Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jeand'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-lès-Couches, Epartully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercey, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
 - cépage principal : chardonnay B ;
 - cépages accessoires : pinot blanc B et pinot gris G.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
 - cépage principal : pinot noir N ;
 - cépages accessoires : chardonnay B et pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes et leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre ;
 - Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
Vins rouges	Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La taille Guyot simple peut être adaptée avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2° - *Autres pratiques culturales*

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

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3° - *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1 ° - *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° - *Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
------------------	---------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------

AOC « Givry »		
Vins blancs	178	11,0 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11,0 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Givry »		
Vins blancs	60	64
Vins rouges	54	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	58	62
Vins rouges	52	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas les titres alcoométriques volumiques totaux suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Givry »	13,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	14 %

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150% du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel de vinification sont bien entretenus, cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres, les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement, une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins 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 de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril 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 fait partie de la « Côte chalonaise », en Bourgogne. Elle est située à une dizaine de kilomètres à l'ouest de Chalon-sur-Saône, dans le département de Saône-et-Loire. La « Côte chalonaise » est un relief calcaire, allongé selon une direction nord/sud, d'orientation générale vers l'est. Elle forme la limite entre, à l'ouest, les contreforts calcaires du massif granitique du Mont-Saint-Vincent et, à l'est, la plaine de la Saône.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Dracy-le-Fort, Givry, et Jambles.

Le relief principal se présente comme un coteau en pente douce dans sa partie basse, sur un substrat calcaire, plus redressé dans sa partie supérieure. L'ensemble est daté du Jurassique supérieur. De petits vallons recoupent le versant principal. Ils font affleurer des formations calcaires du Jurassique moyen et atteignent localement les marnes du Lias.

Cette topographie génère une certaine diversité dans les expositions. L'altitude des coteaux de « Givry » est comprise entre 200 mètres et 420 mètres. L'ensemble des substrats est recouvert d'un épandage caillouteux de versant.

La nature calcaire du sous-sol, combinée au plongement des couches géologiques vers l'est, génère des sols relativement peu diversifiés, argilo-calcaires. Superficiels, plutôt secs et d'une fertilité modérée sur les niveaux de calcaire, ils sont plus profonds et bénéficient d'une bonne réserve hydrique sur les niveaux marneux.

Le climat est océanique dégradé subissant des influences méridionales et continentales. La douceur méridionale pénètre par la vallée de la Saône, atténuant les influences océaniques, et donnant des mois estivaux très ensoleillés et des précipitations annuelles moyennes inférieures à 800 millimètres. Les précipitations se répartissent régulièrement sur l'année, sans sécheresse estivale. L'exposition générale des parcelles de vigne permet un réchauffement rapide de l'atmosphère, tôt dans la matinée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'implantation de la vigne sur la « Côte chalonnaise » remonte au moins au III^{ème} siècle après Jésus-Christ.

Le vignoble de « Givry » se développe à partir du X^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion du clergé, mais aussi par la création de domaines laïques comme « *Le Clos Salomon* ».

Le vin de « Givry » est très prisé au Moyen-Âge et, dès 1390, CHARLES VII en consomme. HENRI IV, quant à lui, en fait son ordinaire et l'exempte même de droits d'entrée à Paris.

A cette époque sont déjà cultivés sur les « climats » réputés (nom régional des lieudits), les cépages fins de Bourgogne que sont les cépages pinot noir N et chardonnay B.

Au travers des écrits du XIX^{ème} siècle, notamment ceux de JULLIEN, on constate que la notoriété des vins de « Givry » ne cesse de s'accroître et qu'à cette époque, le vignoble de « Givry » est assimilé au vignoble de « Côte d'Or ». Au cours de ce siècle, la surface du vignoble de « Givry » connaît un essor considérable.

Les remarques faites par Jules GUYOT, au XIX^{ème} siècle, sur la forte densité de pieds à l'hectare, sont toujours d'actualité, de même que la forte présence du cépage pinot noir N.

Dès le début des années 1920, les producteurs de « Givry » engagent des démarches de protection de leur nom, qui aboutissent à la reconnaissance d'une appellation d'origine, par le décret du 8 février 1946.

Vingt ans après la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Givry », les producteurs du Comité d'entraide de Saint-Vincent du village de Givry, créent la confrérie des « Chevaliers du Cep HENRI IV », perpétuant ainsi l'attachement de « Givry » à ce monarque.

Les vignes sont principalement exploitées par des domaines familiaux de petite taille (moyenne 7 hectares). La commercialisation s'effectue principalement en bouteilles.

Le vignoble, dont la superficie est proche de 300 hectares, est essentiellement planté en cépage pinot noir N, lequel représente 90% des surfaces plantées au sein de l'aire délimitée des vins bénéficiant de la mention « premier cru » et 80% des surfaces plantées au sein de l'aire délimitée des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Givry ».

La production annuelle atteint 12.000 hectolitres.

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

Les vins rouges sont fins et élégants, souples, avec des tanins présents mais soyeux, et des arômes complexes dominés généralement par des notes fruitées, évoluant le plus souvent vers des notes épicées et animales.

Ils sont légèrement plus ronds et puissants et possèdent un potentiel de garde plus important, lorsqu'ils sont issus des « climats » classés en « premier cru ».

Les vins blancs sont secs, frais et fruités, avec une pointe de minéralité, complexes et ronds en bouche.

3 - Interactions causales

Dans un contexte climatique océanique, l'exposition générale de la zone géographique vers le soleil levant, face à la plaine de la Saône, induit des conditions méso-climatiques favorables à l'élaboration de grands vins, avec un réchauffement matinal précoce, et une situation à l'écart des brouillards matinaux, fréquents dans la plaine.

Bénéficiant au mieux de ces conditions favorables, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins constituent un ensemble très groupé autour de la commune de Givry. Elles occupent les coteaux, orientés à l'est et au sud, sur les divers substrats du Jurassique faisant alterner calcaires et marnes. La nature calcaire des substrats et leur couverture de cailloutis, combinés au relief, assurent des conditions de drainage optimal compensant la régularité des précipitations.

Ces situations sont à mettre en relation avec les caractères d'élégance, de finesse et de souplesse attribués traditionnellement aux vins rouges de « Givry ».

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de la mention « premier cru », en situation de mi-coteau, en exposition sud et est, profitent de méso-climats favorables à l'obtention de vins tout à la fois amples et élégants.

Les sols, richesse du vignoble, sont l'objet d'attentions toutes particulières de la part des producteurs, traduites dans leurs pratiques. De tous temps, les producteurs se sont attachés à la préservation de l'intégrité des sols viticoles, témoignant ainsi de l'importance accordée à leur spécificité.

Dans le but de révéler au mieux, dans les vins, le potentiel qualitatif des sols, les producteurs privilégient, à la vigne, la limitation du nombre d'yeux à la taille, l'ébourgeonnage, l'épamprage, le travail des sols, et une récolte majoritairement manuelle. Au chai, les pratiques s'enracinent dans les usages locaux.

Dès 1776, la notoriété des vins de « Givry » s'affirme, comme le rapporte l'abbé COURTEPEEE, historien bourguignon, qui le compare alors à celui de « Volnay » (cru de la « Côte de Beaune », connu pour sa finesse et son élégance). Il cite les « climats » produisant les vins les plus estimés : le « Clos Jus », le « Clos Saint Pierre », le « Clos Saint Paul », le « Clos Salomon », le « Cellier aux Moines » et les « Bois Chevaux » pour les vins rouges et les « Champ Pourot » pour les vins blancs. Presque tous bénéficient encore de la mention « premier cru »,

A plusieurs reprises dans la littérature, les caractères souples et soyeux des vins de « Givry » sont rappelés. Ce sont les caractéristiques encore retrouvées et relevées régulièrement par les dégustateurs.

La notoriété actuelle de tous les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Givry » repose sur celle des vins issus des « climats » classés en « premier cru ». En effet, certains de ces « climats » sont connus et reconnus depuis des siècles.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;

- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisements réalisés pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, ...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;

- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- 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 À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage,	

conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance

	avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LISTRAC - MEDOC »
homologué par le décret n° 2011-1498 du 9 novembre 2011, JORF du 11 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Lustrac-Médoc », initialement reconnue par le décret du 8 juin 1957, 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 « Lustrac-Médoc » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de la Gironde : Lustrac-Médoc.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 février 1970 et 13 mai 1970.

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

3°- Aire de proximité immédiate

a)- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arcins, Arzac, Avensan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Soussans, Le Taillan-Médoc et Vertheuil.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayonsur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyrans,

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

Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Le Taillan-Médoc, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaïs, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

V. – Encépagement

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

VI. – Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

La densité minimale de plantation est de 7000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et la distance entre les pieds sur un même rang est supérieure ou égale à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

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

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

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

- La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Cette charge correspond à un nombre maximum de :

- 14 grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- 12 grappes par pied pour les autres cépages.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

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

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

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir 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^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. – Transformation, élaboration, élevage conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Fermentation malolactique.

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

b) - Normes analytiques

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné avant le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre exprimé en H₂SO₄). Au-delà de cette date, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H₂SO₄) ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation d'un pressoir de type continu est interdite.

e) - Capacité de cuverie.

- La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au 1^o du point VIII, affecté du coefficient de 1,5.
- Pour les opérateurs qui produisent des rendements inférieurs au rendement fixé au 1^o du point VIII, la capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,5 fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation.

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

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

- a) - Le conditionnement des vins n'est autorisé qu'à partir du 1^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte.
- b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
 - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
 - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lustrac-Médoc » est principalement constituée d'un plateau culminant à 43 mètres d'altitude qui est aussi le point le plus haut du Médoc. Ce plateau est limité par la croupe de Fonréaud au Sud et par celle de Fourcas au Nord. Cette zone géographique correspond à la commune de Lustrac-Médoc du département de la Gironde, située dans la presqu'île du Médoc sur l'axe routier Bordeaux – Le Verdon.

La commune de Lustrac-Médoc bénéficie du climat général du versant orienté à l'est du Médoc, caractérisé par un nivellement relatif des fluctuations saisonnières ainsi que par une pluviosité modérée (800 à 850 mm par an en moyenne). En effet, malgré sa position centrale dans la presqu'île du Médoc, la partie viticole de Lustrac-Médoc demeure sous l'effet thermique régulateur engendré par les masses d'eau de l'Océan Atlantique et de la Gironde.

Les formations géologiques se composent de nappes alluviales charriées par la Garonne et la Dordogne (graves glaciaires du Quaternaire) qui reposent sur un socle argilo-calcaire tertiaire. Celui-ci a été déformé par une poussée anticlinale, puis décapé par l'érosion. Il est ainsi affleurant localement. Le calcaire dit de « *Lustrac* » est le plus ancien du Médoc.

À la fin du Tertiaire, la Garonne quitte la région du Bassin d'Arcachon pour se répandre en Médoc. Le fleuve, laisse de grands méandres dont les rives les plus élevées sont faites de limons dans la partie occidentale de la commune. Le lit, plus encaissé, est constitué de sédiments graveleux et de sables. Au cours du Quaternaire se produit un phénomène d'inversion de relief. L'érosion crée alors la dépression de la plaine de Peyrelevade où vont émerger au fil de la pente des sols sur couches calcaires et marneuses. Cette configuration de sols argilo-calcaires affleurants est propre à l'appellation d'origine contrôlée « Lustrac-Médoc ». Dans la partie centrale de la commune, les graves du méandre constituent aujourd'hui la haute terrasse de graves pyrénéennes. A l'est, les graves de la butte de la moyenne terrasse de Médrac appartiennent également à ces graves glaciaires.

Le vignoble, qui s'étend en 2010 sur 650 hectares environ, est structuré autour du bourg de la commune en unités foncières de tailles variables. Plusieurs châteaux viticoles exploitant de grandes surfaces apparaissent isolés au milieu de leur vignoble. Les zones de dépressions où les colluvions se sont accumulées constituent des unités boisées importantes, notamment dans le vallon du Cartillon à l'est de la commune. Enfin, les petites structures viticoles sont regroupées dans les hameaux que sont Semeillan, Les Martins, Donissan ou encore dans le bourg.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La commune de Lustrac-Médoc fait partie du territoire des *Médullis*, peuplade de la Gaule Aquitaine qui donna son nom au Médoc. La *Levade*, route de terre levée qui joignait *Burdigala* à Soulac-sur-Mer, traversait le territoire et le village de Lustrac-Médoc comme l'ont fait toutes les routes par la suite. Ainsi, Lustrac-Médoc, passage obligé sur la route centrale du Médoc, bénéficie toujours de sa position favorable aux échanges commerciaux.

À la fin du Moyen-âge, une partie des premiers foyers viticoles médocains se développe le long de la *Levade*, devenue entre-temps le chemin de Compostelle.

Dès le XVI^{ème} siècle, les nobles bordelais et locaux fondent des « *maines* », puis des « *bourdieux* », ancêtres du château viticole typique de la presqu'île du Médoc.

Au début du XVIII^{ème} siècle, on note l'existence de trois métairies à la vocation viticole affirmée à Lustrac-Médoc mais surtout le développement de plusieurs vignobles paysans sur les croupes de graves et les terrains argilo-calcaires.

Dans le courant du XVIII^{ème} siècle, avec la « *fureur de planter* », la vigne supplante peu à peu les céréales. Les nouvelles plantations se font exclusivement avec des « *cépages à petits grains* » : carmenère N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, petit verdot N, cot N, merlot N. Le vignoble est alors à son apogée. Ce n'est qu'avec la restauration monarchique que le vignoble est renouvelé et les plantations sont alors réalisées également dans la plaine de Peyrelevade.

Au début du XX^{ème} siècle, après la crise phylloxérique, le vignoble se concentre sur les sols de graves et les argilo-calcaires. Durant l'Entre-deux-Guerres, dans un contexte général de déprise viticole, les vignobles de Lustrac-Médoc résistent.

La reconnaissance de plusieurs crus bourgeois en 1932, la création de la cave coopérative en 1935, ou encore, les contrats de monopole passés avec la « *Compagnie des Wagon-Lits* » sont autant d'éléments qui expliquent cette résistance.

L'appellation d'origine contrôlée « *Lustrac* » fait partie des appellations « *communales* » du Médoc. Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est modifié par le décret du 27 octobre 1986 en « *Lustrac-Médoc* ».

Le vignoble est exploité, en 2010, par près de 75 viticulteurs dont un peu plus de la moitié sont adhérents à la cave coopérative qui vinifie un peu plus du quart des surfaces en production. La taille moyenne des exploitations est de huit hectares mais les 22 plus grandes concentrent les trois quarts du vignoble. Ainsi l'appellation d'origine contrôlée « *Lustrac-Médoc* » présente-t-elle une grande diversité de structuration des exploitations.

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

Le vignoble d'appellation d'origine contrôlée « *Lustrac-Médoc* » produit en moyenne 32 000 hectolitres de vins rouges tranquilles qui figurent parmi les vins les plus structurés de Gironde.

Les vins de « *Lustrac-Médoc* » sont de couleur intense, tanniques et sont issus le plus souvent d'assemblages où le cépage merlot N est majoritaire, associé principalement au cépage cabernet-sauvignon N. Le cépage petit verdot N et le cépage cabernet franc N participent parfois à l'assemblage et plus rarement, le cépage cot N et le cépage carmenère N. Ces vins de garde ont la particularité de combiner en bouche puissance tannique et rondeur apportées par la prédominance du cépage merlot N, trait remarquable parmi les vignobles de la presqu'île du Médoc.

3° - *Interactions causales*

La mise en valeur des terres viticoles de Lustrac-Médoc a été assurée par des générations de vigneron. L'accumulation des pratiques culturales a sensiblement modifié la composante pédologique des sols, en concourant à leur équilibre, en spécialisant leurs comportements agronomiques et en optimisant leur potentiel de drainage. Les progrès sanitaires et la mécanisation du vignoble n'ont pas changé l'esprit des pratiques viticoles qui visent à produire des vins rouges de garde reconnus.

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « *Lustrac* » du 8 juin 1957, l'aire parcellaire délimitée exclut les terrains hydromorphes, les sols profonds riches présentant une forte réserve en eau utile et les sols constitués de sables noirs humifères sans pente reposant fréquemment sur une couche de concrétions ferriques indurées dénommée localement « *alios* ». De même, les fonds de thalwegs, les bas de parcelles concaves, les zones bordant les ruisseaux propices à

l'accumulation d'air froid au printemps induisant des risques de gel et des retards de maturité sont exclues de l'aire parcellaire de production.

L'originalité de « Lustrac-Médoc » ne s'est affirmée qu'avec l'évolution de son expression, principalement à travers les choix d'encépagement et les modes de culture de la plante. Aujourd'hui, le cépage merlot N, très expressif sur les sols argilo-calcaires, domine l'encépagement. Il est associé sur les sols à dominante graveleuse au cépage cabernet-sauvignon N et de façon anecdotique au petit cépage verdot N et au cépage cabernet franc N. Ces choix d'encépagement originaux ont largement concouru à l'identité des vins de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette diversité impose une conduite du vignoble sélective. Le nombre maximum d'yeux laissés à la taille en fonction du mode choisi est limité comme la charge maximale moyenne à la parcelle. Au chai, le pressurage de ces raisins concentrés doit être conduit avec douceur, ce qui implique l'interdiction des pressoirs de type continu munis d'une vis sans fin.

Comme dans les autres appellations d'origine contrôlées de la presqu'île du Médoc, les crus de la commune de Lustrac-Médoc ont fait l'objet d'une reconnaissance par les différents classements de propriétés entrepris depuis les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles.

Le classement des crus bourgeois de 1932 récompense 28 propriétés de « Lustrac-Médoc », dont 8 « Crus Bourgeois Supérieurs ». Après les périodes de crises et de restructuration du vignoble dans les années 1950-1960, les vins de « Lustrac-Médoc » semblent avoir bien résisté aux épreuves.

Sans conteste, la naissance de l'appellation d'origine contrôlée « Lustrac-Médoc » a permis de préserver une élite qui a conforté la réputation et l'attractivité de cette appellation « communale », comme en témoignent les achats de vignobles dans les années 1970 par des investisseurs passionnés de grands vins.

XI. – Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation d'au moins 6500 pieds par hectare et inférieure à 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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

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

2°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, dont la densité de plantation est comprise entre 5000 pieds par hectare et moins de 6500 pieds par hectare, et qui ont un écartement entre les rangs supérieur à 1,40 mètre :

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

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

2°- Dispositions particulières

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

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

Elle indique :

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

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

2. Déclaration préalable des retiraisons

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

3. Déclaration préalable de conditionnement

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

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de repli

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

6. Déclaration de déclassement

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

7. Remaniement des parcelles

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

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

II. – Tenue de registres

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

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

Il indique pour chaque parcelle concernée :

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

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle de la capacité de cuverie de vinification
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site

B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors des contrôles
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, - Par prélèvement et contrôle réfractométrique
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire, visite sur site

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

TSA 30003

93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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