Publié au BO du MAA le 25 mars 2021

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Morgon »
homologué par l'arrêté du 22 février 2021, publié au JORF le 2 mars 2021.

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins ont lieu sur le territoire de la commune suivante du département du Rhône, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 : Villié-Morgon.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 8 novembre 1962, 5 et 6 novembre 1985, 22 et 23 mai 2003, 9 juin 2010.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-

Vauchignon, 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, Thoires, Vannaire, 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-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune d'Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Sain-Bel, 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-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Vindry-sur-Turdine (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Dareizé, Les Olmes et Saint-Loup);

- 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-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-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, 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 sur Fregande (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : 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, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, 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, Montholon (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Champvallon, Villiers sur Tholon et Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, 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, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;
- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;
- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) – Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

DISPOSITIONS GENERALES
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
DISPOSITIONS RELATIVES A LA RECOLTE MECANIQUE
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème 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 1ère 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent les normes analytiques suivantes :

PARAMETRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

d) – Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

e) - Capacité de cuverie
La capacité de cuverie est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au *1°* du point VIII.

f) - Maîtrise de la température
- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;

- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement.
Les bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C.
Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er 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 est établie sur les flancs orientaux des « *Monts du Beaujolais* », précisément sur les premières pentes du « *Fût d'Avenas* », sommet culminant à 842 mètres d'altitude.
Située au nord du département du Rhône, elle se limite à la commune de Villié-Morgon, à 19 kilomètres, au nord de Villefranche-sur-Saône et 21 kilomètres, au sud de Mâcon.

La zone géographique présente un paysage vallonné dont les pentes s'accentuent vers l'ouest. Ces croupes sont découpées par des ruisseaux comme la « *Morcille* » tributaire de « *l'Ardières* » et le « *Douby* », affluents de la Saône. Les coteaux s'étagent à une altitude comprise entre 220 mètres et 480 mètres, sont exposés au sud-est, et dominent la large plaine de la Saône.

Le substrat de la zone géographique comprend trois grands types de formations :
- des schistes riches en manganèse, datés du Dévonien supérieur ; la roche, en se désagrégeant, donne des sols argileux appelés localement « *morgon* » ; cette formation occupe le centre et l'est et notamment la colline du « *Py* » ;
- des granites porphyroïdes donnant, par altération, des arènes sableuses qui donnent naissance à des sols pauvres et filtrants, au nord et au nord-ouest ;

- dans les confins orientaux, les bas de versant portent des colluvions et terrasses fluviatiles anciennes, d'âge Quaternaire ; les sols sont alors variés, parfois très sableux ou au contraire argileux.

Le climat est océanique, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité (près de 2000 heures par an, en moyenne) et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne à Villié-Morgon est attestée par un acte de vente d'une parcelle par le sire de BEAUJEU à un vassal, en l'an 956.
A partir de la fin du XV^{ème} siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, développe le vignoble.
Réputés et recherchés, les vins de « Morgon » sont reconnus en appellation d'origine contrôlée par le décret du 11 septembre 1936.

L'appellation d'origine contrôlée « Morgon » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser le cépage gamay N et sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe.
Conformément aux pratiques en vigueur, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique

En 2010, le vignoble de « Morgon » couvre une superficie de plus de 1100 hectares pour une production annuelle moyenne de 55000 hectolitres, élaborée par 451 producteurs qui assurent plus de 40% de la commercialisation par vente directe.

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

Les vins allient le fruité des vins de la région beaujolaise avec du corps, beaucoup de minéralité et des arômes évoquant souvent la framboise et le kirsch. Les vins présentent une aptitude particulière au vieillissement au cours duquel ils développent des arômes originaux et complexes. Les amateurs distinguent souvent les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur arène granitique, fruités et plaisants dès leur jeunesse, des vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes, plus austères et tirant bénéfice de quelques années de conservation.

3°– Interactions causales

L'implantation du vignoble sur les coteaux dominant la vaste plaine de la Saône, lui permet de bénéficier de conditions climatiques favorables. Bien qu'exposé au sud-est, le micro relief favorise toutes les expositions et un ensoleillement optimal.
Situé à une dizaine de kilomètres de la Saône, le vignoble bénéficie du rôle de modérateur thermique joué par la vallée, mais est suffisamment éloigné pour ne pas subir ses désagréments comme les brouillards givrants et les gelées tardives de printemps.

Les sols de la commune de Villié-Morgon sont développés sur des substrats variés et offrent une certaine diversité avec des arènes sableuses sur les granites, des argiles plus lourdes sur les schistes, et sols relativement profonds et filtrants sur les colluvions et terrasses anciennes. Cette particularité est

déterminante pour l'originalité des vins. Le cépage gamay N exprime toutes ces nuances dans les vins. Les vins issus des parcelles présentant des sols développés sur schistes ont un caractère original que les producteurs désignent par le verbe « *morgonner* », dont le plus bel exemple et le plus connu, est le vin issu de parcelles situées sur la colline du « Py ».
Au fil des générations, les producteurs ont adopté et amélioré les techniques les plus adaptées au cépage gamay N privilégiant l'expression optimale des nuances générées par les substrats. Aussi, et selon les usages, ils ont l'habitude d'indiquer sur les étiquettes le nom du lieudit de provenance des raisins.

Au XIX^{ème} siècle, dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN précise que : « *Morgon, hameau situé sur la montagne du pic dans la commune de Villiers, fournit en première cuvée des vins corsés, spiritueux et de bon goût … ; ils durent longtemps et finissent toujours bien* ».

En 1953, les producteurs ont aménagé le premier et le plus vaste caveau de dégustation de la région au château de Fontcrenne, véritable temple où se déroulent, dans les différentes salles, les cérémonies et les soirées qui rythment la vie de l'appellation d'origine contrôlée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2034 incluse.
Pour ces parcelles de vigne :
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Règles de palissage

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan de contrôle qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.
Elle indique notamment :
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
En cas de 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 au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime
Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan de contrôle, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des

délais minimums fixés dans le plan de contrôle, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan de contrôle en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points *3* et *6.*

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

6. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, …) ;
- la date du repli.
L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un récapitulatif trimestriel.

8. Déclaration d'appareil pour TSE

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

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

10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel
Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.
La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- la nouvelle densité de peuplement.

II. - Tenue de registres

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

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
B – REGLES LIEES 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 de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.

Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
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
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

SIQOCERT
132/134 route de Dijon
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : siqocert@siqocert.fr

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

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