CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CRÉMANT DE BOURGOGNE » homologué par l'arrêté du 2 décembre 2021 publié au JORF du 5 décembre 2021

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne », initialement reconnue par le décret du 17 octobre 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

1°- Aire géographique

L'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent des 16 novembre 2010 et 11 février 2021, et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 7 juillet 2011, a approuvé les périmètres suivants, sur la base du code officiel géographique de 2020 :

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins ont lieu dans l'aire géographique qui englobe le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Échevronne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, 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, Molesme, 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, Thoires, Vannaire, 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-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, ~~Jarnioux~~, 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, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Oullières, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Georges-de-Reneins, 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, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Val d'Oingt, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, et 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, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sur-Fley, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussières, 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-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Épertully, Étrigny, 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, 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 sur Frégande (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Épineuil, Éscolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Montholon (uniquement pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Champvallon et Volgré), 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 (uniquement pour la partie correspondante au territoire de l'ancienne commune de Vermenton), Vézelay, Vézinnes, Villy, Vincelottes et Viviers.

b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource, Montagny-lès-Beaune, Prusly-sur-Ource et Sainte-Marie-la-Blanche.
- Département de l'Yonne : Cruzy-le-Châtel et Noyers sur Serein.

c) - Pour l'application des conditions de production particulières telles que définies aux rubriques VI et VIII, les communes et parties de communes suivantes constituent le « vignoble des Hautes Côtes » :
- Département de Côte d'Or : Arcenant, Baubigny, Bévy, Bouze-lès-Beaune, Chaux, Chevannes, Collonges-lès-Bévy, Cormot-Vauchignon, Curtil-Vergy, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fussey, Marey-

lès-Fussey, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Nantoux, Nolay, Reulle-Vergy, La Rochepot, Segrois, Villars-Fontaine et Villers-la-Faye,
- Département de Saône-et-Loire : Change, Créot, Epertully et Paris-l'Hôpital,

et des parties de communes de :
- Département de Côte d'Or : Auxey-Duresses, Beaune, Chambolle-Musigny, Flagey-Echézeaux, Magny-lès-Villers, Meursault, Monthelie, Nuits-Saint-Georges, Pernand-Vergelesses, Pommard, Premeaux-Prissey, Saint-Aubin, Saint-Romain, Savigny-lès-Beaune, Volnay et Vosne-Romanée,
- Département de Saône-et-Loire : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

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 de la séance du 20 juin 2018 du comité national compétent. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages noirs : gamay N, pinot gris G, pinot noir N ;
- cépages blancs : aligoté B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B, sacy B.

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.
- Pour le « vignoble des Hautes Côtes », 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 ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre ;
- Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur 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.

b) - Règles de taille

CEPAGES, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	
Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 12. - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.	
Cépages chardonnay B et sacy B	En taille dite « taille à queue du Mâconnais », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
Cépages chardonnay B et sacy B (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.

DISPOSITIONS PARTICULIERES
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème 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 mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.
Cas des vignes avec une densité comprise entre 4000 et 5000 pieds par hectare Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral), - soit en taille longue Guyot simple et Guyot double. Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6. Les recouvrements de longs bois sur le même fil porteur sont interdits.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre 0,10 mètre sous le fil porteur et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage. Elle est au minimum égale à :

ECARTEMENT ENTRE LES RANGS	HAUTEUR DE FEUILLAGE PALISSE
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètre	0,7 fois l'écartement entre rangs
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs supérieur à 1,80 mètre et inférieur ou égal à 2,20 mètres	0,65 fois l'écartement entre rangs
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et inférieur ou égal à 2,50 mètres	0,6 fois l'écartement entre rangs
Parcelles du vignoble des Hautes Côtes présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres	1,50 mètre

- Les vignes sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

ECARTEMENT ENTRE LES RANGS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètre	16 000
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs supérieur à 1,80 mètre et inférieur ou égal à 2,20 mètres	14 500
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et inférieur ou égal à 2,50 mètres	13 000
Parcelles du vignoble des Hautes Côtes présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres	10 500

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 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.
La vendange est transportée du lieu de la récolte jusqu'à l'installation de pressurage dans des récipients : - ne dépassant la profondeur de 0,50 mètre pour éviter tout tassement de celle-ci ; - non étanches et permettant l'écoulement rapide et complet du jus pendant le transport et dans l'attente du pressurage ; - ne dépassant pas un poids net de 300 kilogrammes.
Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage est le plus court possible. En aucun cas cette durée n'excède 24 heures.

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 144 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

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 :

ECARTEMENT ENTRE LES RANGS	RENDEMENT (hectolitres de vin par hectare)
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètre	78
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs supérieur à 1,80 mètre et inférieur ou égal à 2,20 mètres	74
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et inférieur ou égal à 2,50 mètres	67
Parcelles du vignoble des Hautes Côtes présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres	60

b) - En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sera pour la récolte considérée :
- pour les vignes présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres, sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » (vins blancs) si celui-ci est inférieur au rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée,
- pour les vignes présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vins blancs) si celui-ci est inférieur au rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée.

2°- Rendement butoir

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

ECARTEMENT ENTRE LES RANGS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres de vin par hectare)
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètre	90
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs supérieur à 1,80 mètre et inférieur ou égal à 2,20 mètres	85
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et inférieur ou égal à 2,50 mètres	76
Parcelles du vignoble des Hautes Côtes présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres	65

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 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.

4°- Dispositions particulières

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.
b) - Le taux de « rebêches », visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime, est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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 raisins sont versés entiers dans le pressoir pour les vins blancs ;
- Les installations de pressurage répondent aux dispositions ci-après.
L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage donnent lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	L'installation de réception des vendanges est à l'abri des intempéries.
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	- Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement ; - Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou de pressoir contenant des chaînes est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange.
Aire de stockage	Récipients contenant de la vendange abrités des intempéries.
Hauteur de chute des raisins destinés à l'élaboration des vins de base blancs	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage ; lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage ; - La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre ; si nécessaire, elle peut être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum.
Convoyage des raisins et tapis à raisins destinés à l'élaboration des vins de base blancs	- Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1000 kilogrammes de raisins ; - Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire ; les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire ; - Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre ; la chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies ; - Un maximum de 3 tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé ; - Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier ; le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier ; - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés ; - Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45 degrés ; - Tout système ou moyen « antibourrage » qui altère l'intégrité du raisin est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus destinés à l'élaboration des vins de base blancs	- Pour tout nouveau site de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, le fractionnement des moûts (tailles-cuvées) est possible ; - L'installation comprend un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement (3 au minimum : cuvées, tailles et rebêches).
Autopressurage destinés à l'élaboration des vins de base blancs	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne sont pas pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours.

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements...).
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages

Dans la « cuvée » :
- La proportion des cépages chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et pinot noir N est supérieure ou égale à 30 % ;
- La proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 30 %.

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.

c) - Normes analytiques

Les vins de base présentent, avant tirage, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 100 milligrammes par litre.
Les vins mousseux présentent, après tirage et avant dégorgement : - une teneur en anhydride sulfureux totale inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ; - une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 bars, mesurée à la température de 20°C.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins de base ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 11,5 % ;
- Les vins, avant adjonction de la liqueur d'expédition et en cas d'enrichissement du moût, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - 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.

f) - 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).

g) Maîtrise de la température de vinification
La température des contenants, au cours de la phase de vinification des vins de base blancs et rosés, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée, ou avant l'opération de tirage d'un assemblage de vin de base blanc avec un vin de base rouge lui-même issu de raisins récoltés et vinifiés conformément au présent cahier des charges.

b) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1er décembre qui suit la récolte.

d) - 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 des 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 les bouteilles à l'intérieur desquelles 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

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique de stockage, pour les vins conditionnés, adapté et tempéré.

b) - La température du local de stockage des bouteilles « sur lattes » est inférieure ou égale à 22°C et supérieure à 5°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 de 12 mois à compter de la date de tirage.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler 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 « *Vézelien* », 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.
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.

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 haute 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.

L'encépagement rassemble tous les cépages bourguignons, même si les cépages chardonnay B et pinot noir N sont largement privilégiés. 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.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne » s'étend sur près de 2000 hectares, en 2011, pour une production annuelle de près de 125000 hectolitres, ce qui représente près de 15 millions de bouteilles.

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

Le vin se caractérise par une mousse fine et soutenue, avec des bulles délicates et persistantes. Le nez évoque fréquemment, dans sa jeunesse, des notes fruitées, florales et minérales, associées une certaine fraîcheur. Avec le temps des arômes plus complexes apparaissent, évoluant vers des notes secondaires et tertiaires. 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, bénéficiant 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.
Le vignoble est de ce fait concentré sur les principaux reliefs, le plus souvent de nature calcaire, d'altitude modérée.

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 l'acidité nécessaire à la qualité des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne ».
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 blancs et rosés partageant des caractères d'acidité et de fruité de vins septentrionaux, leur assurant une élégance certaine.

Les producteurs, désireux de faire un vin de haute tenue, se sont imposés des règles rigoureuses afin de préserver au mieux les qualités de la matière première et ainsi offrir des vins irréprochables. La vendange est traitée avec le plus grand soin afin d'éviter l'oxydation des jus entre récolte et pressurage. La mise en œuvre de raisins entiers, l'élimination des jus produits lors du transport, manipulations soigneuses, un pressurage réalisé dans un environnement soigné, avec un matériel adapté, selon des règles définissant un rapport précis entre poids de vendange mise en œuvre et volume de moûts extrait, garantissent la qualité et la limpidité des jus ainsi obtenus, garantissent une extraction douce, préservant la subtilité des arômes et permettent d'offrir des vins à la robe claire et brillante.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. Afin d'assurer une expression aromatique optimale, l'assemblage privilégie les cépages les plus fins (pinot noir N, pinot gris G, chardonnay B). Une période d'élevage longue, avec une mise en marché à destination du consommateur après 12 mois, au moins, à compter de la date de tirage, permet au vin de développer ses caractéristiques aromatiques, sa complexité et sa finesse.

Le « Crémant de Bourgogne » apparaît comme une composante incontournable de la production viticole bourguignonne. En 2011, 30 % de la production est commercialisée sur tous les continents.

XI. - Mesures transitoires

Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites en gobelet, 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 30 novembre 2011, ne respectant pas les dispositions, fixées dans le présent cahier des charges, relatives à la densité de plantation minimale de 5000 pieds par hectare ou à l'écartement maximum entre les rangs de 2,50 mètres, 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 ou égale à 3000 pieds par hectare ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 1,50 mètre, 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 ;
- de disposer, pour les parcelles de vigne conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre », d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 1,20 mètre, la hauteur de feuillage palissé étant mesuré entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 16000 kilogrammes par hectare, le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés respectivement, à 78 hectolitres par hectare, et à 90 hectolitres par hectare.

c) - Les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1970 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais » peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation contrôlée « Crémant de Bourgogne » et qui sont présentés sous cette 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 et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

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

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 de ses parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour la ou les parcelles concernées : la référence cadastrale, la superficie, l'encépagement, le cépage et le lieudit.

2. Déclaration d'intention de production
En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production au plus tard 72 heures avant le début des vendanges.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour la ou les parcelles concernées : la référence cadastrale, la superficie, l'encépagement.
La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

3. 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(s) cépage(s) ;
- le volume du vin de base ;
- par cépage, le volume de vin mis en réserve ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

4. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons (vins de base)
Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base à la suite d'une transaction, adresse à l'organisme de contrôle une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au moins huit jours avant la retiraison suivant les modalités prévues au plan de contrôle.

5. Déclaration de revendication
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 notamment :
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- la couleur du vin ;
- le numéro de tirage ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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, éventuellement ;
- 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

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. Carnet de pressoir
La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.
Ce carnet précise, pour chaque marc :
- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre, par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

2. 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.

3. 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 numéros de tirage du ou des lots concernés avec le volume correspondant ;
- la ou les dates 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 géographique	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 - 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	
Dispositions particulières de récolte	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire (carnet de pressoir) ; - Contrôle sur le terrain.

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le site.
Assemblages	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le site.
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le site.
Suivi des règles particulières de transformation	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le 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 ou de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins de base	Examen analytique et examen organoleptique
Vins après prise de mousse et après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage et bouchage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA30003,
93555 Montreuil Cedex,
téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00,
fax : (33) (0)1-73-30-38-04,
courriel : info@inao.gouv.fr

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