

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, Cortevaux, 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 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 « *chaînon* », 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
VINCELOTES	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-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'Anelles, 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-Tonnerois, 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'orthogneiss, 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, 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-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 oenologiques 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^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 : Dracy-le-Fort, Givry et Jambles.

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 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^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 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^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, 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, 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-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, Champvallou, 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 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 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 :

- 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, Brouqueyrac,

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, Castelvieu, 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, Léogéats, 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 culturel de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel 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 oenologiques 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.
