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

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls », initialement reconnue par le décret du 6 août 1936, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « blanc », « rosé », « rimage » ou « traditionnel » pour les vins doux naturels répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « traditionnel » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « traditionnel », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » est réservée aux vins doux naturels uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « blanc », « rosé », « rimage » ou « traditionnel ».

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 des mentions « blanc », ou « rimage » sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 19 mai 2011.

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

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc », ou « rimage » est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élevage des vins et pour l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc », ou « rimage » est constituée par le territoire des communes suivantes des Pyrénées-Orientale**s** : Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

MENTIONS	ENCEPAGEMENT
Vin susceptible de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, tourbat B (appelé localement malvoisie du Roussillon) ; - cépages accessoires : marsanne B, muscat petits grains B et muscat d'Alexandrie B, roussanne B, vermentino B, carignan blanc B.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rosé »	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B (appelé localement malvoisie du Roussillon) ; - cépages accessoires : muscat petits grains B, et muscat d'Alexandrie B.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rimage »	- cépage principal : grenache N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache gris G, mourvèdre N syrah N.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « traditionnel »	- cépages principaux : grenache gris G, grenache N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, mourvèdre N, syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

MENTIONS	RÈGLES DE PROPORTION
Vin susceptible de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	a) - Règles de proportion à l'exploitation : La proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 20% de l'encépagement. b) - Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages marsanne B, roussanne B, vermentino B et carignan blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rosé »	Règles de proportion à l'exploitation : La proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 20% de l'encépagement.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rimage »	Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « traditionnel »	a) - Règles de proportion à l'exploitation : La proportion cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. b) - Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES

Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont conduites en gobelet ou éventail. Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. La taille est effectuée au plus tard le 31 mars. Cependant les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

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

CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,60 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,5 kilogramme par pied.

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

- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...), sont entretenus, selon les usages, par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols, ainsi que la préservation des éléments caractéristiques de l'architecture du vignoble, en utilisant des matériaux traditionnels ;

- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, entre le 1er septembre et le 1er mars, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

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.
La date de la récolte est définie individuellement sur la parcelle ou l'îlot cultural en fonction de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives ;
- Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant ; ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Lors du transport de la vendange, les raisins ne sont ni écrasés, ni tassés ;
- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

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 30 hectolitres de moût 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 40 hectolitres de moût par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème 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 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Banyuls » et « Collioure ».
Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » n'est pas supérieure à la différence entre 40 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée «Banyuls » affectée d'un coefficient égal à 1,3.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

MENTIONS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vin susceptible de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	- Les vins sont issus d'un ou plusieurs des cépages principaux ; - La proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 20% dans les assemblages ; - La proportion des cépages marsanne B, roussanne B, vermentino B, carignan blanc B est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rosé »	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20% dans les assemblages.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rimage »	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% dans les assemblages.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « traditionnel »	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % dans les assemblages ; - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.

b) - Normes analytiques.
Les vins destinés à une transaction en vrac, ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis		Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total		Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)		Supérieure ou égale à 45
Intensité colorante (DO 420 + DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »	Inférieure ou égale à 2,50
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « traditionnel »	Supérieure ou égale à 2,80
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rimage »	Supérieure ou égale à 4
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Comprise entre 0,40 et 0,70

Teinte (DO 420/DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Inférieure ou égale à 1,2

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

d) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

f) - 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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES D'ELABORATION	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré », « blanc » ou « rosé »	Les vins sont obtenus par séparation des moûts de la pulpe du raisin avant le début de la fermentation.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rimage »	Les vins sont obligatoirement mutés sur grains
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « traditionnel »	Les vins sont obtenus par macération du moût avec la pulpe du raisin durant tout ou partie de la fermentation.
DISPOSITIONS PARTICULIERES D'ELEVAGE	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanc » ou « rimage »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « traditionnel »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1er mars de la 3ème

	année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er septembre de la 5ème année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime; - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »	- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin ; - Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2ème 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
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

MENTIONS	DATES

Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »	A partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « ambré » ou « traditionnel »	A partir du 1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	A partir du 1er septembre de la 5ème 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 :

MENTIONS	DATES
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	1er décembre de l'année de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »	15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « ambré » ou « traditionnel »	15 février de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5ème 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 le plus méridional de France est implanté entre « *mar i mont* » (« *mer et montagne* » en langue catalane), dans un site très accidenté, sur des coteaux pentus où l'altitude passe très rapidement de 917 mètres au Pic de Sailfort, à 0 mètre en bord de mer.
La zone géographique s'étend à l'extrémité orientale du massif des Albères, où les Pyrénées plongent brutalement dans la Mer Méditerranée. Elle s'étend sur le territoire de 4 communes de la région du département des Pyrénées-Orientales baptisée « *Côte Vermeille* » et qui sont autant de ports : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et, Port-Vendres.
Autour de ces ports, elle est limitée :
- à l'est, par la Mer Méditerranée ;
- au sud, par les crêtes pyrénéennes, constituant la frontière avec l'Espagne ;
- au nord, par le piémont des Albères et la plaine du Roussillon ;
- à l'ouest, par les sommets pyrénéens.

La surrection des Pyrénées a créé un paysage très tourmenté, compartimenté en une multitude d'alvéoles, de petits amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer.
Le substratum géologique est homogène, constitué essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, sont à l'origine de sols pauvres disposant de faibles capacités de rétention en eau et présentant, selon la situation topographique, une certaine variabilité en épaisseur.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont cultivées en terrasses, jusqu'à 400 mètres

d'altitude, très localement dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la zone géographique.

La zone géographique bénéficie d'un très fort ensoleillement annuel, supérieur à 2600 heures et d'un climat méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été. La température moyenne annuelle est de 15°C. Elle varie cependant avec l'altitude. Le régime thermique est marqué par des écarts de température annuels de faible amplitude mais connaît des écarts quotidiens souvent importants.
La pluviométrie annuelle moyenne, inférieure à 650 millimètres, varie également selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime trop souvent violent et irrégulier, alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne. Ces derniers peuvent être à l'origine de phénomène d'érosion et de ravinement des sols qui ont imposé la culture en terrasses.
La particularité climatique reste cependant le vent qui souffle près de 200 jours par an :
- la « *Tramontane* », vent dominant de nord-ouest (130 jours par an), violent et desséchant ; bénéfique pour assainir l'atmosphère des maladies cryptogamiques elle s'avère souvent destructrice par ses effets mécaniques sur les jeunes rameaux de vignes au printemps ; elle est aussi responsable de la propagation des incendies en été ;
- Le vent marin, de direction est/sud-est, favorise les entrées maritimes fraîches et humides qui viennent tempérer les ardeurs solaires estivales.

Sous ce climat d'excès, la vigne compose le paysage, alternant avec de maigres espaces boisés de chênes lièges ou verts, d'oliviers, d'arbustes méditerranéens et des landes consécutives au passage répétés des incendies.
Ce paysage a été façonné par la persévérance des agriculteurs qui ont su, au fil des générations, optimiser l'occupation des coteaux et des piémonts, tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrer les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les terrasses caractéristiques de ce territoire.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

La culture de la vigne est liée à l'histoire des Phéniciens qui l'implantent à partir du port de Collioure quelques 7 siècles avant Jésus-Christ.
Le contexte géographique et climatique impose très tôt la culture en terrasses, dès le début du Moyen-Âge, confortée par la suite par les Templiers.

Le commerce du vin, florissant depuis les ports, est encouragé par JACQUES 1er de MAJORQUE en 1207, puis par les rois d'Aragon, avec notamment la rétrocession, aux communes viticoles, d'une taxe perçue sur les vins importés, afin de maintenir la haute qualité de la production locale.
Après l'annexion de ce territoire par la France, en 1659 (traité des Pyrénées), et pour lutter contre la contrebande liée à la mise en place par l'Etat de taxes, les troupes françaises s'apprêtent à intervenir, en 1773. Mais l'Intendant de la Province du Roussillon trouve un compromis, en octroyant des gratifications à la plantation de vignes, pour inciter les contrebandiers à devenir vignerons.

Mais, la tradition de la culture de la vigne s'enracine profondément grâce, notamment, à la pratique du « *bail à complant* » ou à « *souche morte* ». Cette pratique, dont l'origine remonte avant l'an Mil, perdure dans le vignoble de « Banyuls » pour plus de 50% des parcelles de

vigne ! Ce mode de faire-valoir a permis, à des gens de condition modeste, d'exploiter quelques parcelles de vigne dont les pieds leur appartiennent, mais sans en posséder le foncier. Ce dernier reste le bien des propriétaires fonciers qui cèdent leur parcelle en copropriété, avec obligation que les pieds soient toujours vivants.
Ceci a favorisé le remplacement régulier des pieds morts, avec greffage sur place à partir de greffons que les producteurs considéraient les plus « intéressants ». De surcroît, cette pratique a induit, au fil des générations, la mixité des cépages rencontrée au sein d'une même parcelle.

A partir de 1830, tout va évoluer très vite. Le commerce, avec le port de Port-Vendres, s'intensifie, le chemin de fer arrive jusqu'à Collioure, puis jusqu'en Espagne où les voies présentent un écartement différent. Ceci conduit à une activité considérable de manutention pour transvaser les marchandises. La population grandit, attirée par l'activité portuaire et de manutention, et chacun par, « *bail à complant* », cherche à avoir accès à un lopin de vigne. Le vin de « Banyuls » bénéficie de cet essor sous l'impulsion de l'activité commerciale des négociants de la région, mais aussi d'un ecclésiastique, l'abbé ROUS.
En 1885 la crise tardive du phylloxera détruit une grande partie du vignoble et accroît les difficultés que rencontrent les producteurs face à la concurrence de vins frauduleux.

Au XIX^{ème} siècle, la notoriété de « Banyuls » repose sur des vins blancs secs, présentant un titre alcoométrique volumique naturel élevé, stables, et disposant d'une excellente aptitude à la conservation, et dont la réputation traverse l'océan Atlantique. Avec la promulgation des lois ARAGO (1872) et PAMS (1898), qui reconnaissent un statut fiscal particulier aux vins naturellement doux, le vignoble se spécialise alors dans la production de vins doux naturels.

Dès 1902, les producteurs se regroupent dans un syndicat commun pour lutter contre les fraudes et, le 18 septembre 1909, l'appellation d'origine « Banyuls » est délimitée juridiquement, pour la production de vins doux naturels.

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » est reconnue par le décret du 6 août 1936, parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées françaises.

La production annuelle moyenne est d'environ 20000 hectolitres, dont 75% de vins rouges, élaborés par une trentaine de caves particulières qui commercialisent directement leurs produits, et 3 caves coopératives dont la plus importante, le « Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls », élabore 80% de la production.

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

Les vins sont des vins doux naturels élaborés par mutage réalisé par apport d'alcool neutre d'origine vinique titrant plus de 96 % vol. Ce mutage est pratiqué en cours de fermentation, sur la vendange, dit « mutage sur grains » ou sur le moût, dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume mis en œuvre.
Pour les vins produits sous la méthode d'élaboration qualifiée par la mention « rimage », le mutage est réalisé obligatoirement « sur grains ».
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 15%, un titre alcoométrique volumique total d'au moins 21,5% et une teneur en sucres fermentescibles d'au moins 45 grammes par litre.

Les vins se déclinent, tout d'abord, en vins élevés en milieu réducteur, selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions suivantes :

- « rimage » (« *vin de l'année* » en langue catalane), pour les vins rouges élaborés à partir du cépage grenache N, avec un élevage, au moins jusqu'au 1er mai de l'année suivant celle de la récolte, dont 3 mois au moins en bouteille ; ces vins sont conditionnés, en bouteilles, avant le 30 juin de la 2ème année suivant celle de la récolte, par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin ;
- « blanc », pour les vins produits, à partir de cépages blancs ou gris, selon la même méthode d'élaboration que les vins bénéficiant de la mention « rimage » ;
- « rosé », pour les vins conditionnés en bouteilles, au plus tard le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Ils se déclinent également en vins élevés en milieu oxydatif selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions :
- « ambré », pour les vins produits à partir de cépages blancs ou gris ;
- « traditionnel», pour les vins produits essentiellement à partir du cépage grenache N.
Ces vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de la 3ème année suivant celle de la récolte.
Lorsqu'ils font l'objet d'un élevage d'au moins 5 ans, ils bénéficient de la mention « hors d'âge ».

Les vins produits selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions « ambré », « rosé », « rimage » ou « traditionnel » font l'objet, dans le cahier des charges, d'une définition précise de l'intensité colorante (DO 420 + DO 520) ainsi que de la teinte (DO 420/DO 520) pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ».

L'élevage joue un rôle essentiel dans la complexité aromatique des vins.
Réalisé en milieu réducteur, il favorise la conservation :
- des arômes de fruits rouges frais, de raisins, de cerise, de kirsch, des vins bénéficiant de la mention «rimage» ;
- des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, d'épices, tout en douceur, pour les vins bénéficiant de la mention « blanc » ;
- des saveurs légères, fraîches et fruitées des vins bénéficiant de la mention « rosé ».

Lorsque l'élevage est réalisé en milieu oxydatif, dans le bois (foudres ou demi-muids) ou en bonbonnes de verre exposées au soleil, soumis au climat d'excès de la zone géographique :
- les vins bénéficiant de la mention « ambré » acquièrent plus de longueur et de fondu, des arômes intenses de fruits confits, de fleurs miellées, de cire, d'épices ou de verveine ;
- les vins bénéficiant de la mention « traditionnel » développent des arômes de fruits mûrs confits, d'eau-de-vie de pruneau, de miel et de café grillé ou de cacao pour les cuvées faisant l'objet de l'élevage le plus long.
En fonction des conditions d'élevage, ils peuvent acquérir des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au « rancio », qui rappelle alors la torréfaction, les fruits secs et notamment la noix.

Qu'ils aient 5 ans, 10 ans ou 50 ans d'âge, les vins de « Banyuls » sont riches de complexités et très longs en bouche.

3°- Interactions causales

Dans un contexte naturel très particulier de montagne et de bord de mer, l'homme s'est adapté et a sculpté un paysage, en installant la vigne (depuis 2000 ans) sur les pentes abruptes, qu'elle colonise du bord de mer jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Sous un climat de contraste et d'excès, sur des sols peu stables et filtrants composés d'éléments grossiers, les générations successives ont aménagé des terrasses qui permettent de lutter contre l'érosion des sols, mais aussi contre les incendies. On compte ainsi sur les parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins plus de 5000 kilomètres linéaires de murettes en pierres sèches. Ces terrasses tout en corrigeant la pente, permettent la conservation des potentialités agronomiques du sol mais sont rarement mécanisables.
De même, pour freiner la vitesse et la force des eaux de ruissellement, le vigneron a créé un système pour les canaliser, dans des rigoles empierrées appelées localement « *agouilles* » qui forment des réseaux caractéristiques en « *pied de coq* » ou « *peu de gall* » en langue catalane. Au fil des générations, dans les situations les plus abritées, l'homme a construit une mosaïque géométrique de vignes imbriquées, confinant la forêt de chênes verts et de chênes lièges aux ravins les plus abrupts et aux expositions les plus ventées.

Avec le « *bail à complant* », héritage culturel de l'histoire catalane, les producteurs ont maintenu le vignoble et sa diversité d'encépagement, souvent même au sein d'une même parcelle, démontrant leur faculté d'adaptation à ce territoire difficile.

Sur ce territoire rude, très sec et peu fertile, propice à l'élaboration de vins doux naturels qui nécessitent une richesse minimale en sucre des raisins de 252 grammes, la variété « *grenache* » s'est imposée, déclinée en cépage grenache N, cépage rustique, résistant au stress hydrique et aux vents forts, et en cépages grenache blanc B et grenache gris G, moins sensibles à la coulure. Les autres cépages traditionnels destinés à la production de vins doux naturels, macabeu B, tourbat B (dénommé localement « malvoisie du Roussillon »), muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement « muscat romain »), sont présents, souvent en mélange dans les parcelles de vigne, comme en témoigne le vignoble le plus âgé. Les autres cépages, à titre accessoire, sont les cépages retenus pour l'élaboration des vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure », produite sur le même territoire.
Cette mixité, traditionnelle dans l'encépagement, permet aux producteurs, par tri et récolte manuelle, de pouvoir élaborer sur une même parcelle les deux appellations d'origine contrôlées « Banyuls » et « Collioure », avec un rendement limité à 30 hectolitres par hectare pour l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls ». La quantité déclarée par hectare, en appellation d'origine contrôlée «Collioure » n'est pas supérieure, alors, à la différence entre 40 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée «Banyuls » affectée d'un coefficient égal à 1,3. La charge maximale moyenne par pied est également limitée à 1,50 kilogramme, avec un tri obligatoire, si l'état sanitaire de la vendange est dégradé ou le niveau de maturité insuffisant.

Les situations naturelles imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, pour des vignes essentiellement conduites en gobelet, conduite apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (un climat à la fois très chaud et sec, mais avec des épisodes très humides, une influence maritime forte, et un vent violent) et assurant une grande longévité des pieds, par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.
Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Le cahier des charges impose que les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses,...) soient entretenus selon les usages, et seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle de ces éléments.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de terrasses.

Les producteurs ont, d'une part, dompté les fortes pentes schisteuses de la zone géographique et, d'autre part, assuré la réputation et le commerce des vins dont le développement est lié à la présence des ports maritimes que sont Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure et Port-Vendres.
Dès 1850, la notoriété des vins de « Banyuls » s'est développée par la volonté de notables, abbés, docteurs en médecine, pharmaciens et riches propriétaires, convaincus des bienfaits et de la haute qualité de ces vins généreux.
A partir de 1920, les caves coopératives jouent un rôle important dans la dynamique de la production et de la commercialisation. Le vin de « Banyuls » s'invite alors aux meilleures tables, et Maurice SAILLAND CURNONSKY, prince élu des gastronomes, dit de lui qu'il a « *la cambrure et la chaleur sarrasine* ».
Plus près de nous, les vins de « Banyuls » voient leur notoriété s'amplifier avec le flux de touristes attirés par le paysage exceptionnel, dominant la Méditerranée et né du travail des hommes.

Ainsi, les vins bénéficiant de la mention «blanc » sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant récolté les raisins ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est définie dans le cahier des charges.
Il en va de même pour les vins bénéficiant de la mention « rimage » pour lesquels le « mutage sur grains » est imposé, auxiliaire précieux pour mettre en avant, avec peu d'élevage, le paradoxe de vins frais mais riches, avec une puissance tannique toute en finesse, à l'image de ce territoire situé entre mer et montagne.

La préservation des terrasses et la pérennité du vignoble sont étroitement liées à la structure sociale de la zone géographique et à la pluriactivité. Les activités associées à la proximité de la mer (marins pécheurs, dockers,…), à l'existence de la ligne de chemin de fer transfrontalière (cheminots) ainsi que l'attachement culturel au patrimoine viticole, ont favorisé la protection de ce vignoble original et à l'architecture unique.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) – Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges**.**

2°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

a) - Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « traditionnel », l'élevage en milieu oxydatif obligatoire jusqu'au 1er mai de la 3ème année suivant celle de la récolte est applicable à partir de la récolte 2012.
Pour les vins des récoltes antérieures, la durée minimale d'élevage des vins en milieu oxydatif est la suivante :

Récolte 2012	30 mois
Récolte 2011	24 mois
Récolte 2010	18 mois

b) - La disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « blanc » ou « rimage », s'applique à compter du 1er janvier 2014.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

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

c) - Les mentions « ambré », « blanc », « rimage », « rosé » ou « traditionnel » figurent obligatoirement sur l'étiquetage.
Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

d) - Les vins bénéficiant des mentions « blanc » « rimage » et « rosé » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er février qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par

l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage ou la part de chaque cépage si la parcelle est complantée avec différents cépages, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.
Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.
L'opérateur peut déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation au plus tard le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er février de l'année suivant celle de la récolte.
Pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc » et « rimage », la déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé », la déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée et la mention ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction pour le lot concerné, entre le jour de la contractualisation de la transaction, et au plus tard dix jours avant la retiraison.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fait l'objet d'une déclaration différente.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, par trimestre, une

déclaration récapitulative.

5. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage » effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération.
Ce document complété des informations exigées au point *2* du présent chapitre vaut déclaration de revendication.

6. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention «rosé»
Tout opérateur souhaitant conditionner ou faire conditionner un vin bénéficiant de la mention « rosé » effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable d'intention de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération

7. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur précise les volumes concernés.

8. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de quinze jours maximum après ce repli.
L'opérateur précise les volumes concernés.

9. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.
L'opérateur précise les volumes concernés.

10. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, 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 délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée, par l'opérateur, 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.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la ou des parcelles concernées.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. Plan de cave
Liste des contenants permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

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 (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 –-Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales (Entretien des aménagements de la maîtrise de la circulation des eaux, aménagements ou travaux sur les parcelles, maîtrise de la végétation spontanée)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
- Rendement autorisé ; - Production totale des parcelles revendiquées.	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la transaction et du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction et du conditionnement	Examen 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 : - Mentions « ambré », « traditionnel », « hors d'âge », « rancio » ; - Mentions « blanc » « rimage » et « rosé » avec indication du millésime.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BEAUJOLAIS »
homologué par le décret n° 2011-1617 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais », initialement reconnue par le décret du 12 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « supérieur » 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 suivi de la mention « Villages » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom de la commune de provenance des raisins pour les vins répondant aux conditions de production fixées, pour l'indication du nom de la commune de provenance des raisins, dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie ou non de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins, est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

2°- La mention « supérieur » est réservée aux vins rouges.

3°- La mention «primeur» ou «nouveau» est réservée aux vins rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- 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, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey,

Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles et Saint-Vérand.

b) – Pour la mention « Villages », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département du Rhône : Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Denicé, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Villié-Morgon ;
- Dans le département de Saône-et-Loire : Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand.

c) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie du nom de la commune de provenance des raisins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département du Rhône : Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Denicé, Emeringes, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard ;
- Dans le département de Saône-et-Loire : Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Ancelles.

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 9 et 10 février 1972, des 4 et 5 juin 1980, des 11 et 12 septembre 1985, du 17 septembre 1986, des 2 et 3 juin 1988, des 22 et 23 février 1989, des 8 et 9 novembre 1989, des 18 et 19 mai 1995, des 27 et 28 mai 1998, des 22 et 23 mai 2003, du 9 mars 2005 et du 16 novembre 2010.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) – 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, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon,

Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, 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 : Dracé, Taponas, Villefranche-sur-Saône ;

- 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, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, 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, 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, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, 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-Vallerin, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

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

b) – Pour la mention « Villages », 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 listées au *1*° a) du point IV et au *3*° a) point IV, non comprises les communes listées au *1*° b) du point IV.

c) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie du nom de la commune de provenance des raisins, est constituée par le territoire des communes listées au *1*° a) du point IV et au *3*° a) point IV, non comprises les communes listées au *1*° c) du point IV.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, melon B, pinot gris G et pinot noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée ;

b) - La proportion des cépages accessoires gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

c) - Les autres 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

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,50 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 5000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille
La taille est achevée le 15 mai.
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE

Vins blancs	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille dite «taille à queue du Mâconnais » : chaque pied porte un long bois à 12 yeux francs maximum et un courson à 2 yeux francs maximum.
Vins rouges et rosés	Avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille courte (conduite en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec de 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum. En vue du rajeunissement, chaque pied peut également comporter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ; - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ; - soit avec 2 baguettes à 3 yeux francs maximum. Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vins blancs	a) - Les vignes sont conduites avec un palissage fixe ; b) - Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au minimum un fil porteur et une paire de fils releveurs ; c) - La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage.
Vins rouges et rosés	a) - Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ; b) - Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au minimum un fil porteur et une paire de fils releveurs ; c) - La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les

	rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage. d) - Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage doit également être au minimum est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;

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

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

g) - Installation et plantation du vignoble

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

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

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

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION, COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Beaujolais »		
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rosés	161	10,0 %
Vins rouges	171	10,0 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur »	180	10,5 %
AOC « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins		

Vins blancs	178	11,0 %
Vins rosés	170	10,5 %
Vins rouges	180	10,5 %

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Beaujolais »		
Vins blancs	68	75
Vins rosés et rouges	60	65
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur »	58	63
AOC « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins		
Vins blancs	66	73
Vins rosés et rouges	58	63

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

IX. - Transformation, élaboration, conditionnement et stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- Les vins produits à partir de parcelles complantées de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés ;
- La proportion des cépages gamay de Bouze N. et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

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

PARAMETRE ANALYTIQUE	Vins blancs, vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins	Vins rouges ou rosés, vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur », vins rouges ou rosés susceptibles de bénéficier de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins	Vins rouges ou rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau»
TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (Glucose + Fructose)	- Inférieure ou égale à 3 grammes par litre ; - ou inférieure ou égale à 4 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en H_2SO_4, est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre. (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)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre. (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)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre. (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)
TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre. (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)	Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre. (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)	- Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ; (lot non conditionné) - Inférieure ou égale à 14,17 milliéquivalents par litre. (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)
TENEUR MAXIMALE EN SO_2	--	--	- Inférieure ou égale à 100 milligrammes par

TOTAL ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR			litre pour les vins rouges ; - Inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre pour les vins rosés. (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)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION, COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Beaujolais »	
Vins blancs	13 %
Vins rosés et rouges	12,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « supérieur »	13 %
AOC « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins	
Vins blancs	13,5 %
Vins rosés et rouges	13 %

e) - Capacité de cuverie

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

f) - Maîtrise de la température

- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

g) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Afin de conserver le caractère primeur qui constitue la spécificité des vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » :
- Les vins sont exclusivement issus des raisins récoltés la même année ;
- La durée de cuvaison des vins est inférieure ou égale à 10 jours ;
- Les vins sont issus d'une sélection qualitative qui, afin de conserver les caractères de primeur, ne peut conduire à un volume déclaré, en récolte ou production, en appellation d'origine contrôlée «Beaujolais» complétée par la mention « primeur » ou « nouveau » ou « Beaujolais » suivie de la mention « Villages », ou suivie du nom de la commune de provenance des raisins, complétée par la mention « primeur » ou « nouveau », supérieur à 0,5 fois le volume pouvant être déclaré dans la limite du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » ou « Beaujolais » suivie de la mention « Villages », ou suivie du nom de la commune de provenance des raisins.
Pour une récolte déterminée, et notamment en fonction des caractéristiques du millésime ou en raison d'accidents climatiques, cette proportion de 0,5 peut être modifiée par décision du comité national compétent, prise après avis de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée en cause. Cette décision est approuvée par arrêté conjoint des ministres concernés, conformément à l'article R 642-7 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Les vins rouges, à l'exception des vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont conditionnés avant le 1er décembre de l'année de la récolte.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

a) - <u>Date de mise en marché à destination du consommateur</u>
- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges, à l'exception des vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - <u>Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés</u>
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur la bordure orientale du Massif Central, au-dessus de la vallée de la Saône, au cœur de la région qui lui a donné son nom. Le vignoble s'étend entre les villes de Lyon et de Mâcon, sur 55 kilomètres, du nord au sud, et 15 kilomètres à 20 kilomètres, d'est en ouest, entre la plaine de la Saône, affluent du Rhône, et les « *Monts du Beaujolais* », à une altitude comprise entre 180 mètres et 550 mètres.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 85 communes du département du Rhône, et 11 communes du département de Saône-et-Loire.
La zone de production définie pour la mention « Villages », est localisée dans la moitié nord de la zone géographique sur le territoire de 30 communes du département du Rhône et 8 communes du département de Saône-et-Loire.

On distingue dans le paysage du Beaujolais viticole, deux grandes familles de formations géologiques.
Au nord, des formations anciennes d'âge paléozoïque formant des reliefs en croupes arrondies. Ce sont des roches formées lors du soulèvement hercynien, granites, porphyres, schistes et roches volcano-sédimentaires souvent métamorphisées. Par altération, ces roches donnent des sols sableux ou argileux à réaction acide.
Au sud, affleurent des formations sédimentaires plus récentes (Trias et Jurassique, de l'ère Secondaire). Ce sont principalement des roches calcaires, formant des reliefs plus vigoureux que dans le nord, organisés en côtes allongées. Les sols sont en général plus argileux et plus profonds.

Aux pieds des coteaux, des formations du Quaternaire, représentées par des terrasses fluviatiles anciennes, des colluvions et des cônes de déjections, masquent le substrat ancien.
Quelles que soient les formations du sous-sol, les coteaux sont principalement orientés à l'est et au sud.

La région baigne dans un climat océanique dégradé subissant des influences continentales (orages l'été, brouillards givrants l'hiver) et méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps).
Les *« Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection des vents d'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils génèrent assèche l'air océanique, réduisant la nébulosité et la pluviométrie.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le climat local en canalisant les masses d'air méridional, augmentant la luminosité et atténuant les écarts de températures.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

« Il faut arriver au III^{ème} siècle de notre ère pour voir la culture de la vigne définitivement implantée dans la région du Lyonnais. » [VIALA P. ET VERMOREL V., 1902]. L'empereur PROBUS, en 280 après Jésus-Christ, permet aux Gaulois d'avoir des vignes, notamment dans les Monts d'Or, proches de Lyon.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, le commerce des vins du Beaujolais prend de l'ampleur, induisant de grandes transformations dans le vignoble. A cette époque se dessine le paysage que nous connaissons en 2009. Avec l'expansion des villes, l'industrialisation et le développement des infrastructures de transport, le XIX^{ème} siècle est une période charnière pour le vignoble. Le sud s'oriente vers la production de vins légers et fruités, désaltérants, pour alimenter le marché lyonnais voisin. Le nord, plutôt tourné vers Mâcon et les marchés du Nord de la France, privilégie la production de vins plus concentrés, aptes à la garde et au transport.

A la fin des années 1920, les premières caves coopératives voient le jour, suivies dans les années 1950, par une deuxième génération de caves qui contribuent à l'amélioration générale de la qualité des vins et permettent le développement et la rationalisation de la vinification beaujolaise.

L'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » est reconnue par décret le 12 septembre 1937. Les producteurs des communes du nord, dont les vins puissants et de garde contrastent avec les vins plus légers et fruités du sud, souhaitent se distinguer et sollicitent la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée particulière. En 1943, leurs démarches aboutissent ainsi à la publication d'une liste de 31 communes autorisées à adjoindre leur nom à celui du « Beaujolais ». Le 21 avril 1950 les 31 communes sont regroupées en une unité concrétisée par l'adjonction de la mention « Villages ».

Le Beaujolais est la seule région viticole où la proportion de vin nouveau est aussi importante, grâce notamment à l'aptitude du cépage gamay N à produire du vin primeur. Dès le XIX^{ème} siècle, quelques débitants très professionnels achètent « *sous le pressoir* », enlèvent de suite et présentent le « Beaujolais nouveau » dès les semaines suivantes aux distributeurs, cafetiers-restaurateurs de Paris et de Lyon. La fermentation des vins s'achève souvent durant le transport, ce qui les protège au mieux de toute altération.

L'histoire du « Beaujolais nouveau » est marquée par les évolutions réglementaires. Ainsi en 1951, l'Union Viticole du Beaujolais demande la possibilité de vendre ses vins « en primeur », avant la date du 15 décembre, demande qui aboutit le 13 novembre 1951, avec la parution d'une note administrative des contributions indirectes précisant les conditions « *dans lesquelles certains vins à appellation contrôlée peuvent être commercialisés dès maintenant sans attendre le déblocage général du 15 décembre prochain*. ». Ainsi est né officiellement le phénomène « Beaujolais nouveau ». Mais il faut attendre l'année 1985 pour parvenir à la mise en marché à destination du consommateur du « Beaujolais nouveau » le troisième jeudi du mois de novembre.

Les volumes commercialisés s'accroissent de manière fulgurante à partir des années 1960, atteignant environ 500000 hectolitres au milieu des années 1980, mais sans jamais dépasser la moitié de la production totale du Beaujolais. En effet, afin que les vins « primeurs » soient prêts rapidement, fermentation malo-lactique terminée, et présentent un caractère frais et gouleyant, aromatique et fruité, les producteurs privilégient, en fonction du millésime, leurs parcelles les plus précoces, pratiquent des macérations plus courtes et sélectionnent les cuvées révélant le caractère croquant du raisin et les arômes particuliers de fermentation. Ces contraintes techniques conduisent sur chaque exploitation à limiter la production de « primeur » à une partie de la récolte.

Le vignoble est voué à la production de vins rouges, rosés et blancs. Pour les vins rouges et rosés, le cépage essentiel est le cépage gamay N. Afin de maitriser la fertilité de ce cépage, les vignes sont taillées en taille courte, principalement selon la « conduite en gobelets », avec une taille à coursons.
Les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.
Dans le but de préserver au mieux les caractères fruités, les producteurs ont l'habitude de pratiquer une vinification typiquement beaujolaise inspirée de la « macération semi-carbonique ».

Le vignoble du « Beaujolais » est caractérisé par la taille modeste des parcelles (0,3 hectare en moyenne), offrant ainsi un paysage de marqueterie de vignes. En 2008, il compte environ 19000 hectares pour une production moyenne annuelle de près d'un million d'hectolitres qui se partage entre 3500 exploitations. 18 caves coopératives vinifient le tiers des volumes produits. La même année, le vignoble destiné à l'élaboration de vins bénéficiant de la mention « Villages » compte 6300 hectares pour une production moyenne de 350000 hectolitres.

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

Les vins rouges présentent une robe légère, et sont connus pour être des vins gouleyants, fruités, floraux qui sont appréciés dès leur plus jeune âge.
Les vins bénéficiant de la mention « villages » présentent une robe plus soutenue et sont souvent plus charnus. Ils peuvent se garder quelques années.

Les vins rosés ont généralement une robe lumineuse, des arômes de fruits, sont ronds et frais en bouche et se dégustent plutôt jeunes.

Les vins blancs, plus confidentiels, ont souvent des arômes de fruits frais, d'agrumes, de fleurs blanches et parfois une touche vanillée, s'ils ont connus le fût.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», réservée aux vins rouges et rosés, sont des vins frais et friands, aromatiques et fruités. Ils sont voués à une consommation rapide, dans les mois qui suivent leur élaboration.

3°– Interactions causales

S'étendant sur une cinquantaine de kilomètres, du sud de Mâcon aux portes de Lyon, le « Beaujolais » est un vignoble original. Si le relief de l'arrière-pays atteint 1000 mètres d'altitude, la vigne, elle, ne dépasse pas 550 mètres. Elle occupe largement les versants exposés au soleil levant, bénéficiant d'un climat tempéré, régulièrement arrosé et baignant dans une ambiance lumineuse rappelant déjà le Sud et la vallée du Rhône. L'écran formé par les « *Monts du Beaujolais* », à l'ouest, fait bénéficier la zone géographique de conditions de luminosité et de pluviométrie particulièrement favorables à la maturité, la concentration et le bon état sanitaire des raisins.

Sous une apparente unité, la zone géographique offre pourtant une certaine diversité, à la fois dans la géologie et les paysages. Cette diversité s'exprime dans la palette des vins. Plutôt puissants et colorés dans le Nord, sur des sols acides, ils sont généralement plus fruités et légers, dans le Sud, sur des substrats principalement calcaires.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les sols pauvres et bien drainés des coteaux granitiques et argilo-calcaires. Le relief et la large ouverture vers l'est, protègent le raisin des rosées matinales, tandis que l'altitude des coteaux préserve le vignoble des brouillards hivernaux qui inondent fréquemment la vallée de la Saône.
Les vignes destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages » sont uniquement implantées sur des parcelles présentant des sols acides, dans la partie nord de la zone géographique, sur les substrats du Paléozoïque ou les épandages quaternaires qui en sont issus.

Au fil des générations, les hommes ont appris à tirer parti des caractéristiques de leur territoire et ont adapté les techniques de vinification du cépage gamay N. Grâce à l'expression particulière de celui-ci, le vignoble du « Beaujolais » s'est individualisé par une orientation très affirmée vers la production de vins appréciés jeunes. Ces vins nouveaux sont par nature des vins juvéniles qui révèlent la richesse aromatique de l'année et laissent entrevoir les qualités de puissance et d'équilibre qui seront révélées par une macération peut-être plus longue mais surtout par une période d'élevage. Ainsi, pour les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», la vinification est orientée de manière à privilégier fruité, souplesse et fraîcheur. La cuvaison des vins destinés à l'élevage est généralement plus poussée afin de développer complexité aromatique et structure tannique, favorable à un bon vieillissement.

Les sols argileux de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » permettent d'élaborer de cuvées riches en couleur et souples. Les parcelles destinées à la production de vins bénéficiant de la mention « Villages », implantées sur des sols sablonneux issus de la roche cristalline offrent la possibilité d'élaborer des vins équilibrés, harmonieux, et présentant une longue persistance aromatique.

Malgré la facilité de consommation des vins que représente l'agglomération lyonnaise, ce vignoble a pu, bien avant les chemins de fer, diriger vers Paris une part importante de sa production. Du XIX^{ème} siècle au XX^{ème} siècle, les vins du « Beaujolais » profitent de l'élan que représente leur positionnement à Paris et à Lyon pour s'assurer une diffusion sur la France et le monde entier. Le « Beaujolais » est parfois présenté comme « *le troisième fleuve de Lyon* », après la Saône et le Rhône, pour faire référence à sa popularité.

Dès le XIX^{ème} siècle, les producteurs et négociants ont coutume de commercialiser très tôt leur récolte. Dans les années 1950, le négoce local organise et pousse la commercialisation des vins primeurs.
Les nombreux caveaux de dégustation et la toute nouvelle route des vins permettent d'attirer le consommateur et de lui faire découvrir les richesses du « Beaujolais ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Chaintré, Châtenay, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Ancelles, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2013 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges. Ces parcelles sont identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement sur une liste qui a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et assemblage des cépages

a) – Les parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, plantées en cépage aligoté B, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée (vins blancs) jusqu'à la récolte 2024 incluse.

b) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, la proportion du cépage pinot noir N, au titre de cépage accessoire, est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement de l'exploitation, sans être obligatoirement présent en mélange de plants dans les vignes.
Les vins issus de ce cépage font obligatoirement l'objet d'un assemblage avec le cépage principal dans une proportion inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage des vins.

3°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

a) - Pour la production de vins rouges et rosés, excepté pour l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » suivie de la mention « Villages » ou du nom de la commune de provenance des raisins et jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 4000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.
Pour ces parcelles de vigne :
- L'écartement, entre les rangs, ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- Le palissage est obligatoire et la hauteur de feuillage est au moins égale à 0,5 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée à partir du fil inférieur de palissage établi à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

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

4°- Règles de taille

Pour les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1975, plantées en cépage chardonnay B et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais », chaque pied peut porter 2 baguettes de 12 yeux développés chacune, chaque pied ne pouvant alors porter plus de 28 yeux développés.

5°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) – Le nom de la commune de provenance des raisins suit le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est imprimé en caractères dont les dimensions sont identiques, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

d) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
a) - La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.

b) - Pour les opérateurs produisant des vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» une déclaration de revendication partielle, comprenant l'ensemble des vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau», peut être déposée une seule fois et avant une date fixée dans le plan d'inspection et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la mention «primeur» ou «nouveau», ou « supérieur », ou « Villages », ou le nom de la commune de provenance des raisins, le cas échéant ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation revendiquée ;
- la mention «primeur» ou «nouveau», le cas échéant ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
En cas de retiraisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime
Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation revendiquée ;
- la mention «primeur» ou «nouveau», le cas échéant ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en

nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points 3 et 6.
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, de vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative des mises à la consommation.

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

6. Déclaration de renoncement à la mention «primeur» ou «nouveau»
Tout opérateur réalisant une transaction en vrac d'un lot de vin ou une mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, sans la mention « primeur» » ou « nouveau », pour toute ou partie du volume revendiqué avec ladite mention dans la déclaration de revendication, en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du lot concerné.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le 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 défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée et à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

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

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

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

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

11. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel
Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;

- la nouvelle densité de peuplement.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage 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 vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.

A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	**Contrôle sur le terrain**
Charge maximale moyenne à la parcelle	**Contrôle sur le terrain**
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	**Contrôle sur le terrain**
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	

Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés faisant l'objet d'un renoncement à la mention « primeur » ou « nouveau »	Examen analytique et organoleptique de tous les lots d'un volume supérieur ou égal à 20 hectolitres
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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 lots de vin non conditionnés d'un volume supérieur ou égal à 20 hectolitres faisant l'objet d'un renoncement à la mention « primeur » ou « nouveau », et les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX BOURGUIGNONS »
homologué par le décret n° 2011-1618 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE l'APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX BOURGUIGNONS »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937 sous le nom de « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Les dénominations suivantes : « Bourgogne grand ordinaire » et « Bourgogne ordinaire » sont employées de manière traditionnelle en remplacement du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « clairet » 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 suivi ou complété de la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

2°- La mention « clairet » est réservée aux vins tranquilles rosés.

3°- La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoires, Vannaire, 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, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, 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, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézinnes, 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 et l'élaboration 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-lès-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-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 et Villy-le-Moutier ;
- Département du Rhône : Dracé, Taponas et 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-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon ;
- Département de l'Yonne : Aigremont, Annay-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-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : aligoté B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B et pinot gris G.

b) - Les vins rouges 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 G.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N, pinot gris G, pinot noir N et, pour le seul département de l'Yonne, le cépage césar N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B, melon B et pinot blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins rouges :
- La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- 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.

b) - Vins rosés :
- La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- Les cépages accessoires chardonnay B et pinot blanc B sont également autorisés en mélange de plants dans les vignes ; leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,50 mètre ;
- Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « 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 :

ECARTEMENT ENTRE LES RANGS, COULEUR DES VINS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Vins blancs	- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), 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 8,5.
Vins blancs (uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille à queue du Mâconnais », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
Vins blancs (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.
Vins rouges et rosés	- 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.
RÈGLES PARTICULIÈRES POUR LES VIGNES DU VIGNOBLE DÉLIMITÉ DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE » SUIVIE DES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES « HAUTES CÔTES DE BEAUNE » ET « HAUTES CÔTES DE NUITS » (VIGNES DITES « LARGES »)	
Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral) ; - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double. Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6. Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.	
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
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.	
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.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

ECARTEMENT ENTRE LES 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 » suivie des dénominations géographiques complémentaires « 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: - 1,30 mètre carré, pour la production de vins blancs ; - 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; - Le palissage est entretenu.	
Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.	
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 :
- 12000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés.

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

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.

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	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	161	10 %
Vins rouges	171	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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72	75
Vins rouges et rosés	64	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 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage ;
- Les vins rouges et rosés, 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 litres, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rosés	3 grammes par litre
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %, pour les vins blancs et 13 %, pour les vins rouges et rosés.

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 et rosés, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

h) - Elevage
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) - Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique 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 plus ou moins continu, qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud.
Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes.
Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie et un climat particuliers.

Les vignobles de l'Yonne et du « *Châtillonnais* », au nord de la « Côte d'Or », sont implantés sur les cuestas du Bassin Parisien, sur des sédiments datés du Jurassique supérieur, à l'exception du « *Vézelien* », implanté sur des formations du Jurassique inférieur et moyen, et du « *Jovinien* », implanté sur des formations du Crétacé supérieur. Les substrats y sont principalement marneux (calcaires argileux), localement calcaires. Le vignoble se limite aux reliefs les mieux exposés des cuestas, sur les flancs des principales vallées drainant la région, l'Yonne et ses affluents, la Seine et ses affluents. Il s'étage à des altitudes comprises entre 150 mètres et 300 mètres.

De Dijon aux abords de Lyon, les vignobles occupent une suite de reliefs rectilignes quasi-continue. Il s'agit de la bordure occidentale du fossé bressan, importante structure tectonique effondrée pendant le soulèvement alpin. Les substrats sont principalement de nature sédimentaire, calcaires ou marnes, datés en général du Jurassique, mais aussi localement du Trias. Localement, en Saône-et-Loire principalement, des affleurements de socle métamorphique et granitique de l'ère Primaire, générant alors des sols acides, portent des vignes. Bien que les reliefs des arrière-pays soient parfois élevés (650 mètres en Côte-d'Or, 1000 mètres en « *Beaujolais* »), l'implantation des vignes se limite à des altitudes comprises entre 250 mètres et 400 mètres. Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie, une morphologie propre :
- larges vallées s'enfonçant en coin dans les plateaux calcaires du Bassin Parisien ;
- mince bande continue située à la limite entre plaine et plateau pour « *la Côte* » ;
- suite de reliefs parallèles, allongés sur un axe nord-sud, les « *chaînons* », dans le « *Mâconnais* ».

La « *Bourgogne viticole* » est baignée dans un climat océanique plutôt frais. Ce climat se caractérise par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent de sa fraîcheur, avec une moyenne annuelle de 11°C.
Bien marqué dans le département de l'Yonne, il est quelque peu atténué dans le sud-est de la zone géographique par le rôle d'écran, joué par le relief des monts du Morvan et du Charolais, qui génère un effet de foehn s'exprimant par une humidité moindre et une température plus élevée que la référence régionale.
La partie orientale de la zone géographique est touchée par des influences continentales qui s'expriment par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel, qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très sèches et ensoleillées.
Des influences méridionales, perceptibles surtout dans la partie méridionale de la zone géographique, peuvent, momentanément, générer des températures estivales élevées et des remontées d'air marin chaud, responsables d'orages d'été.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins correspondent à l'ensemble des secteurs traditionnellement reconnus pour leur aptitude à la viticulture. Elles occupent ainsi préférentiellement les coteaux bien exposés des principaux reliefs ainsi que les piémonts, les plateaux frais et les revers regardant vers le nord et l'ouest, toutes situations assurant un drainage optimal et de bonnes capacités de réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine.
Au Moyen-Âge, les vignobles de « Bourgogne » ont déjà acquis une importance économique et sont connus au-delà des frontières.
Le rôle des structures ecclésiastiques (abbayes, évêchés) et des nobles, sur la construction de la notoriété des vins de « Bourgogne », est bien connu. Cluny, Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres et d'Autun, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ses vins.

Au XVIII^{ème} siècle, le développement important du négoce en vins génère une puissance économique nouvelle. Les vins de « Bourgogne » sont largement commercialisés vers le nord de la France et de l'Europe, voire vers d'autres continents.

Cependant, la « *Bourgogne viticole* » s'individualise nettement au cours du XIX^{ème} siècle. Les découpages administratifs anciens (provinces) ou récents (départements) se mêlent à la dimension économique, les centres urbains, tels Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône ou Mâcon, assurant la diffusion des vins de la région. Le Nord du « *Beaujolais* » s'identifie à cette même époque aux vins de « Mâcon ». Le « *Tonnerrois* » et le « *Châtillonnais* », aux portes de la Champagne, se tournent, eux aussi, vers la « Bourgogne ».

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » tirent leur origine de la traditionnelle et importante production de vins dits « *grands ordinaires* », ou « *ordinaires* », parfois aussi nommés « *vins de gamets* », désignant ainsi leur nature principale. L'importance économique de ces vins dits « *grands ordinaires* », ou « *ordinaires* » est considérable dès le XIX^{ème} siècle. Ils alimentent la consommation locale ainsi que celle des villes et des centres industriels proches, tels le Creusot ou les bassins miniers d'Autun, Epinac ou Montceau.
Au XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle, les vins dits « *ordinaires »*, élaborés à partir de cépages courants comme les cépages gamay N ou melon B, sont différenciés des vins dits « *grands ordinaires »* ou « *Passe-tout-grains »*, élaborés à partir d'une proportion plus importante de « *cépages fins* » comme les cépages pinot noir N ou chardonnay B. A cette époque, ces notions sont surtout usitées en Côte-d'Or, pour distinguer cette production des « *crus* » prestigieux de « *la Côte* ».

Entre 1919 et 1930, divers jugements encadrent progressivement l'appellation d'origine « Bourgogne ordinaire », l'assimilant à l'appellation d'origine « Bourgogne grand ordinaire » et l'étendant à l'ensemble de la « *Bourgogne viticole* ».
L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ordinaire » ou « Bourgogne grand ordinaire » est reconnue par décret, en 1937.
Cette production est maintenant désignée sous le nom de « Coteaux Bourguignons ».

L'encépagement est relativement peu diversifié, composé des cépages bourguignons traditionnels. Pour les vins blancs, les cépages chardonnay B et aligoté B dominent, avec localement la présence des cépages pinot blanc B et melon B. Pour les vins rouges et rosés, le cépage gamay N est le cépage majoritaire, accompagné des cépages pinot noir N et pinot gris G, nommé localement « *beurot »*. Dans l'Yonne, les cépages césar N et tressot N apparaissent de façon anecdotique.

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

Les vins rouges et rosés sont très fruités, dotés d'une structure tannique assez fine et peuvent exprimer une grande finesse. Les vins blancs sont généralement floraux et frais.
Ces caractères sont préservés par un élevage court. Ce sont des vins à consommer dans leur jeunesse afin de profiter de leur pleine puissance aromatique.

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 « Coteaux Bourguignons », 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.

A l'exception du cépage césar N dont on sait peu de choses, tous les autres cépages sont probablement autochtones et étroitement apparentés (famille des « *pinots* »), sélectionnés et adaptés aux conditions locales depuis le Moyen-Âge. L'encépagement, particulièrement adapté aux conditions pédo-climatiques de la zone géographique, se combine à la diversité des conditions naturelles pour fournir une large palette de vins blancs, rouges et rosés partageant des caractères de vins septentrionaux, comme la fraîcheur et le fruité, leur conférant une élégance certaine.

Les « Coteaux Bourguignons » apparaissent comme une composante importante de la production viticole bourguignonne. Il s'agit de vins à boire dans leur jeunesse, afin d'apprécier leur identité fruitée, non destinés à la garde mais qui expriment des caractéristiques propres à la région, reflet à la fois du climat, de l'encépagement autochtone et des savoir-faire locaux.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Pour la production de vins rouges, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 plantées en cépage tressot N, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Pour la production de vins blancs, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 plantées en cépage sacy B, 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 des départements du Rhône et de Saône-et-Loire, comprises dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais », qui présentent une densité à la plantation comprise entre 4000 pieds à l'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 à la plantation 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 complémentaires « 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 1,30 mètre carré pour la production de vins blancs et 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.
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 complémentaires « 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 1,30 mètre carré, pour la production de vins blancs et 1,50 mètre carré, pour la production de vins rouges et rosés.

e) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais », peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 longs bois portant chacun un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année et 2 coursons de 2 yeux francs.

3°- Etiquetage

Les vins répondant aux dispositions du présent cahier des charges peuvent être commercialisés sous les dénominations employées de manière traditionnelle « Bourgogne grand ordinaire » ou « Bourgogne ordinaire », visées au chapitre Ier, I, second alinéa, en remplacement du nom de l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard jusqu'à la 5ème année suivant la date d'enregistrement dans e-Bacchus de la dénomination « Coteaux Bourguignons ».

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime, qui figure sur l'étiquette portant l'ensemble des indications obligatoires.

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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Si l'opérateur souhaite affecter à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » des parcelles susceptibles de produire des vins d'une appellation d'origine contrôlée plus restrictive, il déclare la liste de ces parcelles, auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage et la densité de plantation.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare, avant le 15 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. 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.

4. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, 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.

5. 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.

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

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

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

national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

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

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production (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.
Maîtrise des températures	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 - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural 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'analyse
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, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et examen organoleptique
Vins conditionnés, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons » (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national, y compris les vins ayant fait l'objet d'un repli en appellation d'origine contrôlée « Coteaux Bourguignons »	Examen analytique et examen 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.

ANNEXE

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DELIMITEES

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
CORGOLOIN	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-ECHEZEAUX	Juin	1988
FUSSEY	Septembre	1982
GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979
GILLY-LES-CITEAUX	Juin	1983
GOMMEVILLE	Juin	2011
GRISELLES	Juin	2011
LADOIX-SERRIGNY	Septembre	2001

LARREY	Juin	2011
MAGNY-LES-VILLERS	Juin	1989
MALAIN	Juin	1992
MARCENAY	Juin	2011
MAREY-LES-FUSSEY	Juin	1989
MARSANNAY-LA-COTE	Juin	1992
MASSINGY	Juin	2011
MAVILLY-MANDELOT	Juin	1983
MELOISEY	Septembre	1983
MESSANGES	Juin	1989
MEUILLEY	Juin	1989
MEURSAULT	Mai	2000
MOLESME	Juin	2011
MONTHELIE	Mars	1979
MONTLIOT-ET-COURCELLES	Juin	2011
MOREY-SAINT-DENIS	Septembre	1981
MOSSON	Juin	2011
NANTOUX	Juin	1988
NOIRON-SUR-SEINE	Juin	2011
NOLAY	Juin	1988
NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
OBTREE	Juin	2011
PERNAND-VERGELESSES	Septembre	2001
PLOMBIERES-LES-DIJON	Juin	1992
POINCON-LES-LARREY	Juin	2011
POMMARD	Septembre	1983
POTHIERES	Juin	2011
PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
PULIGNY-MONTRACHET	Novembre	1997
REULLE-VERGY	Juin	1989
LA ROCHEPOT	Mai	1984
SAINT-AUBIN	Février	1977
SAINT-ROMAIN	Juin	2010
SANTENAY	Novembre	1997
SAVIGNY-LES-BEAUNE	Juin	1985
SEGROIS	Juin	1989
TALANT	Juin	1992
THOIRES	Juin	2011
VANNAIRE	Juin	2011
VAUCHIGNON	Juin	1988
VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
VILLEDIEU	Juin	2011
VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
VILLERS-PATRAS	Juin	2011
VIX	Juin	2011
VOLNAY	Septembre	1982
VOSNE-ROMANEE	Juin	1988
VOUGEOT	Juin	1988
DEPARTEMENT DE L'YONNE		
ACCOLAY	Mai	1993
ASQUINS	Septembre	1992
AUGY	Août	1990
AUXERRE	Août	1990
BERNOUIL	Juin	1992

BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
CHABLIS		
CHAMPVALLON	Septembre	1989
LA CHAPELLE-VAUPELTEIGNE		
CHARENTENAY	Août	1990
CHEMILLY-SUR-SEREIN		
CHENEY	Septembre	1991
CHICHEE		
CHITRY-LE-FORT	Août	1990
COLLAN		
COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
CRAVANT	Novembre	1984
DANNEMOINE	Novembre	1987
DYE	Juin	1992
EPINEUIL	Novembre	1990
ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE	Août	1990
IRANCY	Septembre	1984
JOIGNY	Septembre	1989
JUNAY	Septembre	1991
JUSSY	Août	1990
MIGE	Août	1990
MOLOSMES	Septembre	1991
MOUFFY	Août	1990
PREHY	Août	1990
QUENNE	Septembre	1994
SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
SAINT-PERE	Septembre	1992
SERRIGNY	Septembre	1991
THAROISEAU	Septembre	1992
TONNERRE	Septembre	1991
TRONCHOY	Septembre	1991
VAL-DE-MERCY	Août	1990
VENOY	Mai	1993
VERMENTON	Mai	1993
VEZELAY	Septembre	1992
VEZINNES	Septembre	1991
VINCELOTTES	Juin	1978
VOLGRE	Septembre	1989
DEPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE		
ALUZE	Novembre	1989
MEUGNY	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

BUSSIERES	Mai	2008
BUXY	Novembre	1989
CERSOT	Novembre	1989
CHAGNY	Novembre	1989
CHAINTRE	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
CHARBONNIERES	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-CHEVRIERES	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-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 « COTEAUX DU LAYON » homologué par le décret n°2011-1619 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon», initialement reconnue par le décret du 18 février 1950, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'une des communes de provenance des raisins suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication du nom d'une de ces communes dans le présent cahier des charges :
- « Beaulieu-sur-Layon » ou « Beaulieu » ;
- « Faye-d'Anjou » ou « Faye » ;
- « Rablay-sur-Layon » ou « Rablay » ;
- « Rochefort-sur-Loire » ou « Rochefort » ;
- « Saint-Aubin-de-Luigné » ou « Saint-Aubin »;
- « Saint-Lambert-du-Lattay » ou « Saint-Lambert ».

2°- La mention « premier cru » est réservée aux vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée d'une dénomination géographique complémentaire visée à l'alinéa 3° ci-après.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, suivi par la mention « premier cru », est complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, suivi ou non du nom de la commune de provenance des raisins, peut être complété par la mention « sélection de grains nobles », pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

5°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon» est réservée aux vins tranquilles blancs.

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 sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, La Fosse-

de-Tigné, La Jumellière, Martigné-Briand, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Georges-sur-Layon, Tancoigné, Thouarcé, Tigné, Trémont, Les Verchers-sur-Layon.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Chaume », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, du département de Maine-et-Loire.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1er et 2 juin 1989, 29 et 30 août 1990, 8 et 9 février 1995, 22 et 23 mai 1997, 9 et 10 septembre 1998, 4 et 5 novembre 1998 et 13 et 14 février 2002, et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie sur la commune de Rochefort-sur-Loire et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002, ainsi que des vignes situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de Chaume » notamment les lieudits « Les Quarts », « Les Roueres » et « Le Veau », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 1er février 1956.

c) - 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

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;
- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- Département de Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux Bottereau , Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;
- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Parnay, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance,

Souzay-Champigny, Le Thoureil, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Vaudelnay , Verrie, Vihiers, Villevêque.
- Département de la Vienne **:** Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Oiron, Pouançay, Ranton, Saix, Saint-Léger-de-Montbrillais, Ternay, Les Trois-Moutiers.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Chaume », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon , Beaulieu-sur-Layon , Brigné, Brissac-Quincé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaudefonds-sur-Layon , Chavagnes, Denée, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Martigné-Briand, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Notre-Dame-d'Allençon, La Pommeraye, Rablay-sur-Layon, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Thouarcé, Vauchrétien et Les Verchers-sur-Layon.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

AOC « COTEAUX DU LAYON »
Dispositions générales
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement, entre les rangs, supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 1 mètre.
Dispositions particulières
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement, entre les rangs, supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 1 mètre.
AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE DE LA MENTION « PREMIER CRU » ET COMPLETEE DE LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE « CHAUME »
Dispositions générales
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement, entre les rangs, supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

AOC « COTEAUX DU LAYON »
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.
AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE DE LA MENTION « PREMIER CRU » ET COMPLETEE DE LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE « CHAUME »

Les vignes sont taillées, au plus tard le 30 avril, en taille mixte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
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 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol. Ces dispositions particulières ne s'appliquent pas aux vins bénéficiant de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume ».

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Coteaux du Layon »	8000
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	7500

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Maturité du raisin
- Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble) ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » proviennent de raisins récoltés à surmaturité et présentant une concentration par action de la pourriture noble ;
- La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte
Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, ou complétée par la mention « premier cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », sont récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » :
- L'utilisation de bennes autovidantes à vis et de bennes autovidantes munies d'une pompe à palette est interdite ;
- La hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 1 mètre.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum.
La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Coteaux du Layon »	221	14 %
« Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	238	15 %
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	272	16,50 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles »	323	19 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les titres alcoométriques volumiques acquis minimums répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM

AOC « Coteaux du Layon »	
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 %	11 %
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 %	10 %
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 19 %	12 %
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 19 %	11 %
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	
Tous les vins	11%

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RENDEMENT (hectolitre par hectare)
AOC « Coteaux du Layon »	35
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	30
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	25

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitre par hectare)
AOC « Coteaux du Layon »	40
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	35
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	30

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux du Layon », suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, et « Anjou ».
Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » n'est pas supérieure à la différence entre :
- 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » affectée d'un coefficient k égal à 1,72 ;
- 50 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins affectée d'un coefficient k égal à 1,67.
Cette disposition ne s'applique pas aux vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume ».

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », l'utilisation d'un conquet de réception à vis, d'un foulo-pompe et d'un pressoir continu est interdite.

b) - Normes analytiques
- Les vins présentent, après fermentation, les teneurs en sucres fermentescibles (glucose et fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TENEUR EN SUCRES FEMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)
AOC « Coteaux du Layon »	Supérieure ou égale à 34
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	Supérieure ou égale à 80

- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles », toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », sont interdits, toute opération d'enrichissement et tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ;

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
AOC « Coteaux du Layon »	18 %
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	19%

d) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

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

2°- Dispositions par type de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS	DISPOSITIONS PARTICULIERES
AOC « Coteaux du Layon »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse 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 spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS	DATE
AOC « Coteaux du Layon »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS	DATE
AOC « Coteaux du Layon »	15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	15 août de l'année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles »	1er juin de la 2ème 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 des « Coteaux du Layon » occupe les versants d'un paysage de coteaux le long du « Layon », rivière qui coule au creux d'une petite vallée d'orientation sud-ouest/nord-est, en amont, puis d'orientation nord-ouest jusqu'à sa confluence avec la Loire, à partir de la commune des Verchers-sur-Layon.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 27 communes du département de Maine-et-Loire, réparties sur les rives droite et gauche du cours d'eau le « Layon ».

Les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay, communes de provenance des raisins dont le nom peut suivre le nom de l'appellation d'origine contrôlée, constituent le cœur de ce vignoble et sont regroupées de part et d'autre du « Layon », en aval.

Sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, à la faveur d'un méandre orienté vers le sud, nait le coteau de « Chaume ».

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols formés sur un substrat schisteux plus ou moins dégradé, qui peuvent être recouverts par des formations détritiques appartenant au Cénomanien ou au Pliocène, en fonction de la topographie. Ponctuellement certaines parcelles présentent des sols issus de formations éruptives acides (rhyolithes) ou basiques (spilites), des sols graveleux sur poudingues et grès du Carbonifère et des sols peu profonds avec intercalation de quartz et phtanites du Silurien.
La topographie joue un rôle important dans la configuration du milieu naturel et les deux rives du « Layon » ne présentent pas la même typologie.
Les coteaux de la rive droite sont très abrupts, avec une pente atteignant parfois 40% dominant souvent le cours d'eau de plus de 60 mètres. Sur la rive gauche, les pentes sont généralement beaucoup plus douces et leur sommet domine rarement le cours d'eau de plus de 20 mètres.

Toutes ces parcelles ont néanmoins des caractéristiques communes. Elles bénéficient d'une bonne ouverture de paysage et leurs sols présentent un bon comportement thermique. Ces sols sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée.

La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres dans le Choletais. Au cours du cycle végétatif de la vigne, la pluviométrie est inférieure de 100 millimètres par rapport à celle du reste du département.
Les températures moyennes sont relativement élevées (environ 12°C) et supérieures de 1°C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire. Le mésoclimat particulier de la zone géographique est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents des chênes verts et des pins parasols.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. BOURDIGNE, en 1529, parle de ce vignoble comme du chef-d'œuvre de NOÉ. La vigne y prospère dès le VI^{ème} siècle.

OLIVIER de SERRES, en 1600, dans son « *Théâtre d'agriculture et ménage des champs* », fait un constat singulier: « *Généralement par toutes les provinces de ce royaume convient attendre la couppe des raisins jusqu' à la cheute des fueilles des vignes: et passant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, et environs que les raisins mesme, de maturié commencent à tomber à terre, cela estant causé, tant par la tardité des climats, que le naturel des raisins qui se nourrissent à la gelée…* ». Il faut donc en conclure que la récolte tardive des raisins est un usage de longue date.

Le vignoble angevin acquiert cependant sa renommée, à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, grâce à la famille des PLANTAGENÊT. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIENOR d'AQUITAINE permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

Le vignoble des « Coteaux du Layon », se développe au cours du XVI^{ème} avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, font reconnaitre les qualités du cépage chenin B hors des frontières. Le vignoble connait notamment un grand essor en 1780, année au

cours de laquelle les travaux d'aménagement du « Layon » sont réalisés pour les grands bateaux de la flotte hollandaise.

Le cépage chenin B, quant à lui, semble bien être originaire de la région. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon la nature du sol où il est implanté.

Les vignerons ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles.* ».
La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. JULLIEN, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, …* »

Dans ce vignoble, quelques communes ont toujours connu une forte notoriété et William GUTHRIE (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* », parue en 1802, précise déjà la majorité de celles bénéficiant maintenant de la possibilité de faire suivre, de leur nom, le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », en date du 18 février 1950, traduit cette possibilité pour les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay.

La dénomination géographique complémentaire « Chaume » s'étend sur un coteau exposé au midi, à la topographie originale, au cœur d'un méandre, situé sur la commune de Rochefort-sur-Loire et enclavé entre les communes de Beaulieu-sur-Layon et Saint-Aubin-de-Luigné. Propriété de Foulques NERRA, léguée au début du XI^{ème} siècle à l'abbaye du Ronceray d'Angers, ce coteau va acquérir très rapidement une très grande notoriété. Plus récemment, et surtout depuis les années 1980, les producteurs ont adapté au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, ont mieux maîtrisé les règles de récolte et la vendange à maturité optimale, ont apporté des améliorations techniques sur la maîtrise et la durée de l'élevage. Cet engagement collectif s'est traduit par la reconnaissance de la mention « premier cru ».

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

Les vins sont racés et élégants. En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur, la puissance à la finesse et leurs arômes sont complexes. Aptes à un vieillissement prolongé, les vins font le bonheur des dégustateurs avertis.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivi du nom de la commune de provenance des raisins présentent généralement une richesse en sucres fermentescibles légèrement supérieure. Les différences dans la nature des sols et l'exposition laissent apparaitre quelques nuances dans les vins. Ainsi ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux légèrement exposés au nord de Rochefort-sur-Loire, accentuent la minéralité, tandis que ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux exposés au midi de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou et Saint-Aubin-de-Luigné, sont fréquemment marqués par des notes caractéristiques liées au développement de la « pourriture noble » sous l'action de *Botrytis cinerea*. Les vins produits à partir de raisins provenant des coteaux en pente douce, situés sur la rive gauche du « Layon », sur le territoire des communes de Rablay-sur-Layon et Saint-Lambert-du-Lattay, sont puissants et harmonieux.

Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » mettent en exergue tous les attraits d'une concentration extrême des raisins. Ces vins originaux font la part belle à la puissance aromatique et à la persistance aromatique. Les arômes fruités et floraux se confondent avec des arômes de

surmaturité comme les fruits secs ou confits ou des senteurs miellées. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité offre aux vins la possibilité d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » et de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » se caractérisent notamment par leur finesse et leur élégance, une grande et belle complexité aromatique où les notes de fruits confits et de pâte de coing sont souvent présentes.

3°- Interactions causales
La conjonction entre des sols superficiels et une topographie qui offre, aux parcelles de vigne, une belle exposition, assure une alimentation hydrique régulière mais limitée au cépage chenin B, lequel peut exprimer toute sa plénitude.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe ainsi uniquement les parcelles situées sur les coteaux et présentant des sols peu profonds. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production, soulignées dans le cahier des charges par la pratique d'un faible rendement associé à une taille courte.

Le mésoclimat à tendance méridionale, l'implantation du vignoble sur des pentes quelquefois fortes, conjugués à une conduite du vignoble adaptée, favorisent une concentration des baies par un flétrissement ou dessiccation sur pied (passerillage sur souche) caractéristique du vignoble.
La présence du cours d'eau permet également de dépasser le simple stade de maturité pour atteindre le stade de surmaturité, grâce à la formation de brumes matinales indispensables au développement de *botrytis cinerea* et ainsi de la « *pourriture noble* », plus particulièrement pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles ».

Attendre la surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de « *pourriture noble* » (« rôties ») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B.
En conservant la récolte manuelle traditionnelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver également l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

L'élevage des vins, défini dans le cahier des charges, et qui peut aller au moins jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention « premier cru » ou jusqu'au 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles », tout en favorisant une bonne aptitude au vieillissement en bouteille, contribue à renforcer la complexité aromatique perceptible à la dégustation.
Ainsi l'exprime un dicton populaire local : « *Les vins de Coteaux du Layon ne meurent jamais, c'est le bouchon qui meurt.* »

Godard FAULTRIER, historien de l'Anjou du XIXème siècle, écrivait: « *Si quelque angevin eut abordé l'ile de Java avant la révolution, et qu'il eut été introduit dans le palais du gouverneur de la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales, il eut éprouvé, j'imagine, une véritable joie en voyant pétiller le vin d'Anjou dans la coupe de ce chef qui ne paraissait en public selon Voltaire que paré de la pourpre des rois, il eut reconnu à la robe ambrée de la liqueur qu'elle provenait de nos vins les plus recherchés des Coteaux du Layon* ».
Les producteurs, conscients de disposer d'un territoire d'exception qu'ils entretiennent avec le plus grand soin, ont développé, au fil des générations, la réputation de leurs vins, maintenant, internationale.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 22 et 23 mai 1997 et 4 et 5 novembre 1998, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 1997 et présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon» suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont notamment les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage.

3°- Taille

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1980 peuvent être taillées avec un long bois portant un maximum de 7 yeux francs, sous réserve de respecter un maximum de 10 yeux francs par pied.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Le nom de la commune de provenance des raisins ou de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » est inscrit en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Le nom de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » ne figure pas sur la même ligne que la mention « premier cru ».

e) - Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins 15 jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée, et au plus tard le 31 janvier 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 ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac
La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

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

4. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

5. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare
Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;

- surface totale.

II. - Tenue de registre

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire
Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production
Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité
Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant ;
- la date, le volume et le degré de chaque trie.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement
Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré et par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte),
B3 - Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur, pour les vins ayant fait l'objet d'un repli de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » complétée par la mention « 1er cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins ayant fait l'objet d'un repli de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » complétée par la mention « 1er cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », au stade de la mise en marché à destination du consommateur et 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 « FLOC DE GASCOGNE »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne », initialement reconnue par le décret du 27 novembre 1990, les vins de liqueur 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 « Floc de Gascogne » est réservée aux vins de liqueur blancs et aux vins de liqueur rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la production des moûts, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Gers : Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnax, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Béraut, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézan, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiax, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarrère, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédat, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé-Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougaroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puységur, Ramouzens, Réans, Rejaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune,

Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Saint-Germé, Saint-Grième, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdun, Tourrenquets, Tudelle, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac et Viella ;
- Département des Landes : Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau) ;
- Département de Lot-et-Garonne : Andiran, Calignac (parcelles D. 224p, D. 225p, D. 226 et D. 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Saint-Pé-Saint-Simon, Sainte-Maure-de-Peyriac, Sos.

2°- Identification parcellaire

Les moûts destinés à l'élaboration du vin de liqueur proviennent de raisins issus de parcelles de vigne, situées dans l'aire géographique susvisée, 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 en sa séance des 31 mai et 1er juin 2001 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelle(s) de vigne en effectue la demande, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de qualité, avant le 15 mars de l'année de récolte du moût.
La liste des nouvelles parcelles de vigne identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

V. - Encépagement et règles de proportions

1°- Encépagement

a) - Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants :
- cépages principaux : colombard B, gros manseng B, ugni blanc B ;
- cépages accessoires : baroque B, folle blanche B, mauzac B, petit manseng B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

b) - Les vins de liqueur rosés sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N, merlot N, tannat N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant les jus et moûts destinés à la production de vin de liqueur de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Vins de liqueur blancs :
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- La proportion de chaque cépage principal est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

c) - Vins de liqueur rosés :
La proportion du cépage tannat N est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3300 pieds par hectare.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 60000 yeux francs par hectare et un maximum de 18 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple ou Guyot double, avec un maximum de 2 longs bois ou branches à fruits par pied ;
- soit en taille courte à coursons (conduite en cordon) avec un maximum de 2 yeux francs par courson.

c) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 kilogrammes par hectare.

d) - 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 %.

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

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les jus et moûts proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins destinés à l'élaboration de jus ou de moûts présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

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 72 hectolitres de moût 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 85

hectolitres de moût par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur sont élaborés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

2°- Mutage

Les vins de liqueur sont élaborés par mutage du moût de raisins par de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » en quantité telle que leur titre alcoométrique volumique acquis soit compris entre 16 % et 18 %.
L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour l'élaboration du « Floc de Gascogne » provient de la même exploitation que les moûts.

a) - <u>Caractéristiques des moûts</u>
- Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges au fur et à mesure de leur récolte ; l'emploi de moût issu d'une récolte antérieure est interdit ;
- Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration ;
- Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et présentent, au moment du mutage, une richesse minimale en sucre au moins égale à 170 grammes par litre de moût ;
- Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite ;
- Les moûts destinés à l'élaboration des vins de liqueur rosés sont obtenus par égouttage ou saignée, le pressurage est interdit.

b) - <u>Caractéristiques de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac »</u>
L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » présente un titre alcoométrique volumique minimum de 52 % et provient d'un Armagnac qui fait l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la distillation.

3°- Elevage, maturation

a) - Après mutage, les vins de liqueur sont élevés au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Au cours de la phase d'élevage, des compléments de mutage sont autorisés avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac », afin d'ajuster le titre alcoométrique volumique de commercialisation.

4°- Produit fini et normes analytiques

a) - Les vins de liqueur blancs, au stade du conditionnement, sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages ;

b) - Les vins de liqueur rosés, au stade du conditionnement, sont issus soit de l'assemblage de plusieurs cépages, soit d'un seul cépage, à l'exception du seul cépage tannat N qui est obligatoirement assemblé ;

c) - Les vins de liqueur présentent, au stade du conditionnement, un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 16 % et 18 %.

5°- Stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique et tempéré pour le stockage des produits.

6°- Dispositions relatives à la circulation des produits, à la mise en marché à destination du consommateur et au conditionnement

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, et après un délai minimum de 15 jours suivant le conditionnement.

b) - Dispositions relatives au conditionnement
- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins de liqueur, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et élaborant ces vins de liqueur ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin ;
- Chaque bouteille porte une capsule, ou un timbre de garantie, délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication visée au chapitre II du présent cahier des charges.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe en Gascogne, une province du sud-ouest de la France, située entre la Garonne au nord, l'océan Atlantique à l'ouest et la chaîne des Pyrénées au sud.

Le climat est océanique tempéré et présente un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante au cours de l'année dans la moitié occidentale de la zone géographique, sans période vraiment sèche en été. Par contre la moitié orientale de la zone géographique subit une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est également contrasté et présente le même gradient progressif d'ouest en est. A l'ouest, les « *Sables Fauves* » dominent. Cette formation marine, en partie recouverte par des limons lœssiques porte des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement « *boulbènes* ». Elle est progressivement remplacée vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse, avec des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont, soit argileux et profonds et dénommés « *terreforts* », soit superficiels, caillouteux et calcaires et dénommés localement « *peyrusquets*). Le passage des Sables Fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de l'aire.

La capacité des sols à retenir l'eau, en fonction de leur teneur en argile, augmente alors d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les « *terreforts* », sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines arrondies à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les cours d'eau y ont creusé des vallées dissymétriques caractéristiques du paysage de la Gascogne. Les versants orientés vers l'est présentent une pente douce, alors que ceux orientés vers l'ouest présentent des pentes plus fortes et sont souvent boisés. Les bois occupent d'ailleurs une place importante dans le paysage, à coté d'une agriculture diversifiée de polyculture-élevage, au sein de laquelle la vigne est souvent minoritaire.

La zone géographique s'étend ainsi sur trois départements : le Gers (245 communes), les Landes (25 communes) et le Lot-et-Garonne (16 communes). Elle est identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », eau-de-vie qui intervient dans son élaboration.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge.
Au XIV^{ème} siècle, de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important.
En 1373, le « *Privilège de Bordeaux* » décidé par EDOUARD III, interdit aux vins du « *Haut-Pays* », dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. A cette époque, se développe la distillation des vins blancs qui permet la conservation de ces vins et réduit les coûts de transport. Le commerce avec les Hollandais, amateurs de ces eaux-de-vie, favorise l'augmentation de la production au XVII^{ème} siècle et au XVIII^{ème} siècle.

La coexistence d'un vignoble de distillation et d'une production de vins de bouche (blancs et rouges) est propice à l'apparition d'un vin de liqueur, obtenu par le mutage d'un jus de raisin avec une eau-de-vie jeune. Une recette gasconne d'élaboration, datant du XVI^{ème} siècle, atteste de l'existence de ce produit dès cette époque. Dans les chais, il est alors traditionnel de conserver un fût de moût muté à l'eau-de-vie, et de le consommer lors des repas de fin de vendanges et pendant les mois qui suivent.

Le terme « *Floc* » signifie « *bouquet de fleurs* » en Gascon. Le nom de « Floc d'Armagnac » apparaît d'abord comme marque, au cours des années 1954 et 1955.

En 1976, les producteurs se réunissent au sein du « Syndicat de défense du Floc de Gascogne». L'appellation d'origine contrôlée est reconnue en 1990, pour les vins blancs et les vins rosés.

Au cours du XX^{ème} siècle, l'encépagement destiné à la distillation s'est orientée vers quelques cépages traditionnels comme les cépages ugni blanc B, baco blanc B et folle blanche B, essentiellement utilisés maintenant pour la production d'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Parallèlement, des cépages locaux ou régionaux destinés à l'élaboration de vins de bouche ont été plantés pour la production de vins de liqueur, comme les cépages colombard B, gros manseng B, sauvignon B.
Pour les cépages noirs, les plantations ont privilégié les cépages locaux et régionaux, comme les cépages merlot N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N et tannat N.

Les vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » sont obligatoirement élaborés à partir d'un moût et d'une eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » issus de la même exploitation. Le choix de l'eau-de-vie est fondamental. Elle est souvent distillée de façon spécifique à haut degré afin de ne pas déséquilibrer le produit final par des arômes lourds ou trop puissants.

Les progrès réalisés dans les pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du mout) permettent maintenant une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent ainsi être plus présents dans le produit fini.
La production atteint environ 10 000 hectolitres par an, élaborés par 120 producteurs et 5 caves coopératives.

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

L'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » est un vin de liqueur blanc ou rosé présentant un titre alcoométrique volumique compris entre 16% et 18%. Elle est caractérisé par un équilibre entre les apports du moût et ceux de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Les arômes primaires du raisin sont privilégiés, en relation avec une consommation traditionnelle rapide.
L'eau-de-vie apporte la nervosité et des arômes floraux, le moût, la saveur sucrée et des arômes fruités. Les arômes de fruits rouges dominent généralement dans les vins de liqueur rosés, alors que, dans les vins de liqueur blancs, les arômes de fleurs et de fruits blancs s'expriment souvent.
Il s'agit essentiellement d'un produit jeune, frais et fruité. Les arômes d'évolution ne sont généralement pas recherchés. Le moût est muté pendant la période de vendange, au fur et à mesure de la récolte. Pour les vins de liqueur rosés, les moûts sont obtenus par égouttage ou par saignée.

3°- Interactions causales

Les caractéristiques du milieu physique de la zone géographique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Ainsi, les moûts produits conservent de la fraîcheur et une acidité qui équilibre la chaleur de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ».
Les caractéristiques de ce milieu permettent également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés. La procédure d'identification parcellaire formalise le choix des parcelles identifiées pour la production du « Floc de Gascogne », en fonction de critères de lieu d'implantation précis.

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » réservée pour le mutage est issue de raisins provenant de parcelles de vigne sélectionnées pour produire des vins adaptés à la distillation, avec une acidité élevée, un titre alcoométrique volumique naturel faible, un très bon état sanitaire de la vendange. Le bon état sanitaire est indispensable car l'emploi d'anhydride sulfureux est interdit sur les vendanges, moûts et vins destinés à la distillation. Tout ceci est obtenu notamment par le choix des cépages, des rendements assez élevés et une vendange précoce. La sélection des vins destinés, après distillation, à l'élaboration du « Floc de Gascogne », et la conduite de la distillation nécessitent également des savoir-faire maîtrisés, notamment pour la conduite des alambics et le degré de distillation. Ces pratiques perdurent par l'obligation du mutage avec une eau-de-vie produite au sein de la même exploitation.

Le « Floc de Gascogne » est commercialisé majoritairement par vente directe et dans la zone géographique, grâce notamment à l'attrait touristique suscité par cette petite région. Cette notoriété régionale se développe cependant au niveau national et les ventes hors des frontières du territoire national croissent, vers la Belgique en particulier.

Ce mode de commercialisation fait que l'usage du conditionnement « à la propriété » en bouteilles de verre est continu depuis la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1990, et un réel savoir-faire s'est développé chez les producteurs de la zone géographique pour la réalisation de toutes les opérations (production du moût et de l'eau-de-vie dans la même exploitation, opérations de conditionnement). Le cahier des charges, par ailleurs, ne prévoit aucune aire de proximité immédiate.

Le « Floc de Gascogne » est un produit caractérisé par sa fraicheur et les arômes primaires des moûts de raisin et de l'eau-de-vie, jeune, à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Ainsi le savoir-faire des producteurs s'exprime :
- par des conditionnements en bouteilles de verre, précoces et successifs, qui permettent de préserver les caractéristiques intrinsèques du produit dont notamment sa teneur élevée en alcool ;
- par la gestion (inscrite dans le cahier des charges) d'un élevage court, jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte, correspondant juste à une « mise au repos » des vins de liqueur, afin que l'assemblage moût/eau-de-vie « se fonde » ;

- par le respect (inscrit dans le cahier des charges) d'un délai d'au moins 15 jours entre le conditionnement et la mise en marché à destination du consommateur, afin que le produit offert au consommateur soit totalement épanoui.
Enfin, la limitation du nombre des « manipulations » du produit permet de réduire le risque oxydatif qui peut nuire aux qualités caractéristiques des vins.

En conséquence, avec la limitation du conditionnement dans la zone géographique et chez l'opérateur récoltant les raisins et élaborant les vins de liqueur ou dans l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, les producteurs se fixent pour objectif, dans le respect des usages et des savoir-faire acquis :
- d'éviter tout mélange de Floc de Gascogne d'exploitations différentes afin de préserver les caractéristiques du produit tel qu'il a été élaboré au sein de chaque exploitation à partir de moûts et eaux-de-vie de l'exploitation ;
- de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse, avec des arômes primaires et pour lequel tout phénomène d'oxydation doit être évité ; une obligation déclarative préalable de conditionnement et une déclaration récapitulative de conditionnement sont définies dans le cahier des charges ; les contrôles par examens analytique et organoleptique sont réalisés au stade du conditionnement, soit au plus près de la mise en marché à destination du consommateur ;
- de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits par les contrôles effectués dans la région de production, et ainsi la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule ou un timbre de garantie délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication. L'authenticité du produit est alors garantie pour le consommateur, avec le contenant le plus adapté pour l'apposition d'une telle capsule ou d'un tel timbre (suivi des volumes commercialisés, maîtrise du nombre de contenants et facilité d'apposition).

Le « Floc de Gascogne », produit emblématique de la Gascogne participe à la grande diversité et à la richesse de la gastronomie de cette région. Il allie une tradition séculaire et des savoir-faire modernes, permettant de ainsi de maintenir le dynamisme d'une région essentiellement rurale.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures à celles

des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'affectation parcellaire et d'intention d'élaboration
Avant le 31 juillet de chaque année, tout opérateur qui souhaite élaborer des vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » souscrit une déclaration d'intention d'élaboration sur un imprimé fourni par l'organisme de défense et de gestion qui est retourné à cet organisme.
L'organisme de défense et de gestion transmet ensuite, à l'organisme de contrôle agréé, tous les dossiers des opérateurs, vérifiés et visés.
La déclaration précise notamment :
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- la liste des parcelles destinées à la production du moût (extrait de la fiche d'encépagement) ;
- le volume de vin de liqueur à produire ;

2. Déclaration de stocks
Avant le 31 juillet de chaque année, tout opérateur d'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » souscrit une déclaration de stocks sur un imprimé fourni par l'organisme de défense et de gestion. La déclaration est adressée, à l'organisme de défense et de gestion accompagnée d'une fiche d'encépagement de l'exploitation, complète et détaillée. L'organisme de défense et de gestion transmet ensuite à l'organisme agréé tous les dossiers des opérateurs, vérifiés et visés.
Tout opérateur adresse cette déclaration qu'il détienne ou non du des vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » en stock.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- les stocks de vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne », détenus par l'opérateur, en précisant les volumes non conditionnés.

3. Déclaration d'élaboration et de revendication
Etablie en quatre exemplaires destinés aux services locaux de la DGDDI, à l'organisme de contrôle agréé, à l'organisme de défense et de gestion, et à l'opérateur, la déclaration est adressée aux services concernés dans les huit jours ouvrés après le dernier mutage et avant le 1er décembre.
Lors de la souscription de la déclaration d'élaboration auprès des services locaux de la DGDDI, la présentation d'un double de la déclaration d'intention d'élaboration, visée par l'organisme de contrôle agréé, est obligatoire.

La déclaration précise notamment :
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- la date du mutage ;
- la couleur du produit ;
- le volume de produit revendiqué ;
- le titre alcoométrique volumique du produit obtenu.

La déclaration apporte des renseignements sur les matières premières :
- Pour le moût : les cépages utilisés, le volume mis en œuvre, le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- Pour l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » : le titre alcoométrique volumique, le compte d'âge, le volume mis en œuvre, l'alcool pur que cela représente.

La déclaration apporte des renseignements sur le stockage :

- le lieu de stockage (lieudit et commune) ;
- le type de contenant (cuve, garde-vin, foudre, fût...) ;
- l'identification des contenants (numéro, contenance...).

La déclaration est en corrélation avec le « registre d'élaboration », visé ci-après.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Cette déclaration, transmise à l'organisme de défense et de gestion, au moins quarante-huit heures avant la date prévue pour le conditionnement, précise :
- le nom ou raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- le volume destiné au conditionnement, en hectolitres ;
- la semaine au cours de laquelle est réalisé le conditionnement.

5. Déclaration récapitulative de conditionnement
Cette déclaration transmise à l'organisme de défense et de gestion, dans les huit jours suivant la date effective du conditionnement, précise :
- le nom ou raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit;
- le volume conditionné en hectolitres ;
- le nombre de bouteilles et leur contenance correspondant au volume conditionné ;
- la date effective conditionnement.

II. – Tenue de registres

Registre d'élaboration
Ce registre et les pages qui le constituent sont numérotés. Il est rempli au fur et à mesure de l'élaboration des vins de liqueur.
Il renseigne sur le moût :
- la date d'élaboration ;
- le numéro de cuve ;
- le cépage ;
- la teneur en sucre.
Il renseigne sur l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour le mutage :
- le compte d'âge ;
- le numéro de cuve ou de fût ;
- le volume ;
- le titre alcoométrique volumique ;
- la quantité d'alcool pur.
Il renseigne sur le vin de liqueur élaboré :
- la date de mutage ;
- la couleur ;
- le numéro de cuve ;
- le volume élaboré ;
- le titre alcoométrique volumique.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Parcelles incluses dans l'aire géographique et inscrite sur la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire
Respect des proportions de cépages	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Densité de plantation	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Respect des obligations déclaratives	Contrôle documentaire
B2 - Conduite du vignoble	
Respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation et élaboration.	
Teneur en sucres des moûts	Contrôle documentaire et/ou contrôle analytique.
Titre alcoométrique volumique minimum de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour le mutage.	Contrôle documentaire et/ou contrôle analytique
Respect de la provenance de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour le mutage.	Contrôle documentaire
Respect du rendement et de la provenance du moût.	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en marché à destination du consommateur : Titre alcoométrique volumique acquis	Contrôle analytique
Au stade du conditionnement	Contrôle organoleptique

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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GAILLAC »
homologué par le décret n°2011-1621 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac », initialement reconnue par les décrets du 21 mars 1938 (vins blancs) et du 23 octobre 1970 (vins rouges et rosés), 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 « méthode ancestrale » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par la mention « doux » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « vendanges tardives » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	COULEUR ET TYPES DE PRODUIT
AOC « Gaillac »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux blancs
Mention « primeur »	Vins tranquilles blancs et rouges
Mention « méthode ancestrale »	Vins mousseux de type aromatique
Mention « doux »	Vins tranquilles blancs et vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale »
Mention « vendanges tardives »	Vins tranquilles blancs

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles blancs, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et des vins tranquilles blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

b) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins rosés, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Marsal, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

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 18 mai 1984, 3 et 4 novembre 1999, 6 septembre 2000, 5 et 6 juin 2002, 9 et 10 novembre 2005 et 11 septembre 2008.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs tranquilles et les vins mousseux blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : len de l'el B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B ;
- cépages accessoires : ondenc B, sauvignon B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : duras N, fer N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, merlot N, prunelard N.

c) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont issus du seul cépage gamay N.

d) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus des cépages mauzac B et mauzac rose Rs.

e) – Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : len de l'el B, ondenc B ;
- cépages accessoires : mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, pour la couleur et le type de produit considéré.

a) - Vins blancs tranquilles et vins mousseux blancs:
La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- Les cépages duras N et fer N sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; la proportion de ces cépages, pris ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement et la proportion de chacun est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage prunelard N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est de 2,20 mètres maximum.
Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied est inférieure ou égale à 2,50 mètres carrés.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées :
- soit en taille courte (conduite en gobelet, ou cordon de Royat), soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;
- soit en taille Guyot double (dite « tirette ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

VIGNES CONDUITES EN « PALISSAGE PLAN RELEVE »

Vins rouges et rosés et vins mousseux	La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs
Vins blancs tranquilles	La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre rangs
La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.	
VIGNES NON PALISSEES	
La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.	

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	7000 avant surmaturation
- Vins rouges et rosés ; - Vins blancs tranquilles et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	9500
Vins blancs tranquilles et vins mousseux	10500

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs tranquilles et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	6000
Vins rouges et rosés	7000
Vins blancs tranquilles et vins mousseux	8000

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, les tournières sont enherbées.

3°- Irrigation

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

b) - Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », l'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », 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. Ces vins sont issus de raisins arrivés à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble.

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » et les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », sont issus de raisins récoltés manuellement ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les récipients contenant la vendange destinée à la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », contiennent une hauteur de raisins inférieure ou égale à 0,60 mètre, lors du transport de cette vendange de la vigne au chai de vinification.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs tranquilles	170	10,5 %
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	204	12,5 %

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	280	17 %
Vins mousseux	153	9 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	178	11 %
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	180	10,5 %
Vins rosés et rouges	189	11 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et de la mention « doux »	7 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	8 %
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	10 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs tranquilles et mousseux	60
Vins blancs tranquilles et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	45
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	25
Vins rouges et rosés	55

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs tranquilles et mousseux	72
Vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	54
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	25
Vins rouges et rosés	66

3°- 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 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

b) - Le bénéfice de la mention « vendanges tardives » ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 6ème 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 5ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.
Pour l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » les raisins sont amenés entiers au pressoir.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS, MENTION	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins blancs	Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal. Dans les assemblages, la proportion des raisins

	ou des vins issus d'un ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	- Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal - La proportion des cépages principaux est supérieure à 50% ; - La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Vins rouges et rosés	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages principaux. . Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %.

c) - Fermentation malo-lactique

La teneur maximale en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre sur les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques.

- Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (glucose et fructose)
Vins blancs tranquilles	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	Supérieure ou égale à 45 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	Supérieure ou égale à 100 grammes par litre (lots conditionnés)
Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille	Inférieure à 50 grammes par litre (après la prise de mousse et le cas échéant adjonction de liqueur d'expédition)
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	Supérieure ou égale à 50 grammes par litre (après la prise de mousse)
Vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	Inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
Vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	Inférieure ou égale à 2 grammes par litre (lots conditionnés)

Vins rosés	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)

- Tout lot de vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « doux » présente, après prise de mousse, une teneur en anhydride sulfureux libre inférieure ou égale à 25 milligrammes par litre ;
- Tout lot de vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression supérieure ou égale à 3 bars ;
- Tout lot de vin mousseux élaboré par seconde fermentation en bouteille et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression supérieure ou égale à 3,5 bars.

- Tout lot de vin rouge commercialisé en vrac, susceptible de bénéficier de la mention « primeur » présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé, susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », présente, à titre dérogatoire, une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », l'utilisation de morceaux de bois et toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
Vins blancs tranquilles	13 %
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »»	15 %
Vins mousseux (en cas d'enrichissement du moût)	13 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » (en cas d'enrichissement du moût)	14 %
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	13 %
Vins rosés et rouges	13,5 %

f) - Matériel interdit.
L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdale ou par pressoir contenant des chaînes est interdit pour l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale ».

g) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'exploitation des trois dernières campagnes pour le produit considéré ou, à défaut, par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

i) - Maîtrise des températures de fermentation.
Pour l'élaboration des vins blancs, le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins mousseux sont élaborés par seconde fermentation en bouteille.
La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

b) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.
Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.
La prise de mousse se fait uniquement en bouteille à partir du moût partiellement fermenté.
Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 2 mois.
Le dépôt peut être éliminé soit par dégorgement, soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique.
L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

c) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont vinifiés par macération carbonique en raisins entiers.

d) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

e) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de la 2ème année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé un extrait du registre des manipulations, visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, portant sur le conditionnement, avec la déclaration de conditionnement visée au point 7 du chapitre II du présent cahier des charges.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à la disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot conditionné.

4°- Dispositions relatives au stockage

Les produits conditionnés sont stockés dans un local protégé.

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	DATE

- Vins blancs tranquilles ; - Vins rosés ; - Vins bénéficiant de la mention « primeur »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime, à l'issue de la durée minimale de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille	A l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage et, au plus tôt, le 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « primeur »	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de récolte
Vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale »	A l'issue d'une période de 2 mois au moins à compter de la date de tirage
Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille	A l'issue d'une période de 9 mois au moins 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 se situe au nord-ouest du département du Tarn, dans le secteur nord du « *golfe de l'Albigeois* », sur des substratum du Tertiaire déposés à la fin de l'Eocène et durant l'Oligocène. Cet ancien golfe, dans lequel se sont accumulés des sédiments relativement tendres (molasses et calcaires tertiaires notamment), a été fortement érodé par le Tarn et ses affluents. Sa limite nord-ouest s'appuie sur le massif de la Grésigne (grès permiens) et sa limite nord-est, sur le « *Ségala Albigeois* » (socle hercynien du Massif Central).

Différentes régions naturelles se distinguent dans le paysage :
- les terrasses alluviales qui s'étagent sur la rive gauche du Tarn ;
- sur la rive droite du Tarn, la plaine alluviale puis les coteaux molassiques, qui, exposés vers le sud, dominent la vallée du Tarn (la surface sommitale culmine aux alentours de 300 mètres) et constituent les « *premières côtes* » de Gaillac ;
- au nord des « *premières côtes* », le « *plateau cordais* », plateau calcaire ondulé, disséqué par des vallées secondaires plus ou moins encaissées et dont l'altitude peut monter jusqu'à 330 mètres ;
- le noyau de Cunac, isolé du reste de la zone géographique, à l'est d'Albi, et reposant sur un substratum d'argiles rouges à graviers du Tertiaire, en bordure du « *Ségala* » cristallin et où l'altitude devient rapidement un facteur limitant.

Le climat est soumis principalement aux deux grandes influences, océanique et méditerranéenne. L'influence océanique est marquée en hiver et au printemps, par des précipitations fréquentes

associées à des températures relativement douces. Au printemps, l'élévation des températures est nette, avec des températures moyennes dépassant le seuil de 10°C dès le mois d'avril. Néanmoins, la fréquence des gelées printanières est suffisamment importante pour que ce facteur soit pris en compte dans les critères permettant de définir l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins. L'influence méditerranéenne est marquée en été et à l'automne. Les températures estivales sont élevées alors que les précipitations sont faibles, notamment au mois de juillet. La pluviométrie annuelle varie en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres. Les vents d'ouest sont dominants. Sous influence océanique, ils entraînent les formations nuageuses et les précipitations. Le vent d'Autan est un vent du sud-est, chaud et sec, qui souffle généralement avec une forte intensité par périodes de 3, 6 ou 9 jours.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon R. DION (Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle - 1959) et M. LARCHIVER (Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français - 1988), le vignoble de « Gaillac » est l'un des plus anciens vignobles de France. Au cours de l'expansion du vignoble méditerranéen vers les régions de l'Ouest, au I^{er} siècle avant notre ère, « Gaillac » est un des premiers avant-postes de la viticulture romaine. Montans, village voisin de la ville de Gaillac situé sur la rive gauche du Tarn, est, au II^{ème} siècle, un important centre de fabrication de poteries et notamment d'amphores et de vases vinaires. À l'évidence, la présence du Tarn favorise le transport des vins, via la Garonne, vers *Burdigala* et l'océan Atlantique.

Après la chute de l'Empire romain, le vignoble périclite, arraché ou brûlé par les razzias barbares. Les moines le réhabilitent à partir de l'an 900. D'après Jean-Laurent RIOL (« *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours», 1910, complété en 1913*), un des premiers actes officiels mentionnant le vignoble est une donation par l'archidiacre BERNASSERT de divers « *crus* » des environs de Gaillac aux chanoines d'Albi, datant de 920.

Les grands promoteurs du vignoble de « Gaillac » sont cependant les bénédictins qui construisent l'abbaye Saint-Michel en 972 en bordure de Tarn, dans la ville de Gaillac. Cette bâtisse abrite, en 2010, la maison des vins. Sous l'impulsion des moines, les vins de « Gaillac » sont, dès cette époque, particulièrement soignés et traités. Les consuls de Gaillac et Rabastens établissent en 1221 une charte de respect des bonnes pratiques viticoles, allant de la sélection des cépages et des sites d'implantation au choix des bois des barriques, en passant par le ban des vendanges, l'interdiction de fumer la vigne et l'interdiction d'introduire des vins « étrangers ».

Les vins de « Gaillac » acquièrent alors une notoriété jusqu'en Angleterre et en Hollande, où ils sont acheminés via le Tarn et le port de Bordeaux. Conscients de la qualité de leurs vins, les consuls de Gaillac estampillent leurs futailles d'une marque à feu représentant un coq, protégeant ainsi de toute pratique frauduleuse les vins alors dénommés « vins du coq » (le coq est toujours l'emblème de la ville de Gaillac).

D'après P. GALET (Cépages et vignobles de France - 1962), la production, au cours du XVIIème siècle, est répartie équitablement entre les vins rouges et les vins blancs. Dans son ouvrage « *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours», 1910, complété en 1913,* Jean-Laurent RIOL décrit les vins élaborés à son époque : « *Comme à Sauternes et sur le Rhin, on laisse la pourriture noble (edelfaule) provoquer la concentration des jus ; souvent un résultat à peu près analogue est atteint sous l'action desséchante du vent du sud-est, appelé vent d'autan, qui passerille les raisins sur souche.* »

Les guerres avec l'Angleterre et la Hollande, au cours des XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, ont pour conséquence un saccage du vignoble par les mercenaires. En 1789, le domaine de l'abbaye Saint-Michel est vendu par les révolutionnaires. De nombreux paysans achètent une petite parcelle, une partie tout aussi importante du vignoble échoit à quelques bourgeois et aristocrates. Les caves de l'abbaye sont reprises par des négociants. Les guerres de la Révolution puis du premier Empire

saignent les campagnes de leur jeunesse mais ouvrent des marchés avec la fin des barrières douanières intérieures. Un commerce s'établit avec Paris, conforté par l'arrivée du chemin de fer à la fin du XIX^{ème} siècle, sonnant le glas de l'activité portuaire de Gaillac, Lisle-sur-Tarn et Rabastens.

La crise du phylloxéra touche le vignoble vers la fin des années 1870. Après le phylloxéra, le vignoble est replanté essentiellement avec le cépage mauzac B pour les vins blancs et divers cépages pour les vins rouges, tout en préservant les cépages historiques.

L'abbaye Saint-Michel devient la première cave coopérative de mise en bouteille et de vente en 1903. Les ventes de vins blancs augmentent, entraînant un développement des plantations en cépages blancs, notamment sur le plateau cordais. Le 21 décembre 1922, un jugement du Tribunal de Gaillac reconnaît le droit à l'appellation d'origine « Vin de Gaillac » aux vins blancs élaborés sur le territoire de l'ensemble des communes de l'ancien arrondissement de Gaillac. Le syndicat des vignerons du gaillacois est fondé le 20 juin 1923. Un second jugement de 1931 précise que les vins blancs mousseux doivent être mis en bouteille et manutentionnés dans la zone géographique pour avoir droit à l'appellation d'origine « Gaillac ». Le premier décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » date de 1938 et précise les conditions de production des différents produits : vins blancs secs, vins mousseux élaborés selon la « méthode ancestrale » (dite « méthode gaillacoise ») ou par seconde fermentation en bouteille.

La « méthode ancestrale » est un procédé de vinification original et traditionnel. Les raisins sont récoltés manuellement, amenés entiers au pressoir et font l'objet d'une fermentation unique qui débute en cuve. Par des filtrations répétées et l'action du froid naturel, la fermentation est ralentie de façon à obtenir au mois de mars un vin clair partiellement fermenté. Ce vin partiellement fermenté est alors mis en bouteilles. La fermentation reprend spontanément au printemps grâce au réchauffement des températures, avec une prise de mousse naturelle, sans adjonction de liqueur de tirage. Forts de la maîtrise de cette technique de vinification, les élaborateurs ont ensuite développé la méthode dite de « seconde fermentation en bouteille ». Les raisins sont récoltés un peu avant maturité et vinifiés en vin de base. Après ajout d'une liqueur de tirage, la seconde fermentation a lieu en bouteille. La conservation sur lie permet d'assurer une bonne prise de mousse. Après dégorgement, une liqueur d'expédition peut être ajoutée suivant le niveau de sucrosité recherché.

Si nul ne connaît précisément la période à partir de laquelle sont élaborés les premiers vins mousseux, Auger GAILLARD (1530-1593), poète de langue d'Oc, évoque le vin de « Gaillac » en ces termes : « *Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre* » (le vin qui pétillait et sautait dans le verre).

Après-guerre, la coopération se développe avec la construction de 3 caves coopératives de vinification (Labastide-de-Lévis en 1949, Rabastens et Técou en 1953). En 1958, un décret précise les conditions de production à respecter pour le bénéfice de la mention « doux », tant pour les vins tranquilles que pour les vins mousseux. Le gel de 1956 atteint gravement le vignoble. Néanmoins, l'activité viticole se maintient avec un souci de recherche de la qualité, notamment pour les vins rouges et rosés. Ainsi, en 1970, le droit à l'appellation d'origine contrôlée est reconnu pour les vins rouges et rosés.
Enfin, grâce à l'élaboration d'un produit original vinifié en macération carbonique à partir du seul cépage gamay N depuis 1967, l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » bénéficie de la mention « primeur » en 1979, laquelle est élargie aux vins blancs.

En 2009, une superficie de 3600 hectares est exploitée par plus de 300 producteurs, répartis en 130 chais de vignerons indépendants, 3 caves coopératives et 2 négociants-vinificateurs. La production se répartit approximativement entre un tiers de vin blanc tranquille et mousseux et deux tiers de vin rouge et rosé.

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

Vins tranquilles

Les vins blancs secs sont caractérisés par des arômes fruités et floraux et une acidité modérée. Ces vins blancs peuvent bénéficier de la mention « primeur », ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

Les vins blancs tranquilles bénéficiant de la mention « doux » développent souvent des arômes de pommes mûres, de poires et de fruits exotiques et présentent une aptitude de garde allant jusqu'à 5 ans.

Les vins blancs bénéficiant de la mention « vendanges tardives » développent des arômes de fruits secs ou confits, ou des senteurs miellées. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité offre aux vins la possibilité d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

Les vins rouges sont souvent caractérisés en bouche par des arômes de fruits rouges complétés par des notes épicées. Les tanins sont présents et apportent de la structure et de la rondeur au vieillissement. Ils sont agréables à boire dans leur jeunesse et présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rouges bénéficiant de la mention « primeur » sont produits exclusivement à partir du cépage gamay N. Ce sont des vins équilibrés, caractérisés par des arômes fruités, alliant légèreté et finesse aromatiques.

Les vins rosés offrent une couleur rouge cerise plus ou moins soutenue. Ils dévoilent des arômes fruités et une fraîcheur agréable.

Vins mousseux

Les vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » présentent de fines bulles et une mousse abondante. Ils sont riches en arômes qui peuvent rappeler la pomme, caractéristiques du cépage mauzac B.

Les vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille reposent sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées.

3°- Interactions causales

Les conditions pédo-climatiques du gaillacois sont particulièrement bien adaptées à la vigne puisqu'on retrouve encore des pieds de *Vitis vinifera ssp sylvestris* (vignes sauvages les plus proches parentes de la vigne cultivée) dans la forêt de la Grésigne, voisine de la zone géographique. Ces conditions naturelles associées à l'ancienne et riche histoire du vignoble gaillacois a conduit à l'élaboration de différentes catégories de produits.

Vins tranquilles

Le climat océanique apporte un contexte favorable à la croissance de la vigne au printemps et induit une douceur hivernale limitant les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne, qui se traduit par une chaleur sèche estivale et automnale, favorise une maturation régulière et optimale du raisin avec un stress hydrique estival modéré. Le vent d'Autan est un vent chaud et sec, généralement de forte intensité, qui joue un rôle important tout au long du cycle végétatif de la vigne, notamment en accélérant le débourrement, la floraison et la véraison. Le vent d'autan peut souffler fortement en début d'automne, son influence chaude et desséchante favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies cryptogamiques. A partir de la mi-septembre, l'alternance des nuits fraîches et souvent humides et des journées chaudes est propice à l'installation du *Botrytis cinerea* et de la « *pourriture noble* » sur les parcelles qui ne sont pas encore vendangées. En début d'automne, le vent d'Autan peut souffler fortement. Les baies qui ne sont pas encore récoltées subissent alors une concentration rapide en sucres et en acides. Ces raisins, arrivés à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel grâce au vent d'Autan ou par l'action de la « *pourriture noble* », sont récoltés par tries successives manuellement, tardivement par rapport

aux vendanges des vins blancs doux ; ils sont à l'origine de la production des vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives ».
L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire parcellaire délimitée adaptée à chaque unité géographique, privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives et les terrains les plus fertiles :
- sur les terrasses alluviales de la rive gauche du Tarn, seules sont retenues les parcelles présentant des sols de graves et des sols siliceux bien drainés ;
- dans la plaine alluviale et sur les coteaux molassiques de la rive droite du Tarn, seules sont retenues les parcelles présentant des sols siliceux bien drainés, des sols caillouteux lessivés des plateaux et des sols caillouteux ou argilo-calcaires des pentes à bonne exposition ;
- au nord des « *premières côtes* », sur le « *plateau cordais* », seules sont retenues les parcelles présentant des sols rouges argilo-calcaires et des sols sur marnes assez profonds et bien drainés, en excluant les parcelles présentant des sols noirs et gris sur marnes compactes imperméables et les situations hautes (altitude maximale autour de 300 mètres) ;
- sur le noyau de Cunac, seules sont retenues les parcelles présentant des sols à galets et graviers quartzeux sur argiles rouges situées sur le plateau et sur les pentes bien exposées, en excluant les situations hautes (au dessus de 330 mètres).

Les cépages mauzac B et mauzac rose Rs, originaires du Gaillacois, expriment dans ces situations leurs aptitudes à l'élaboration de vins blancs tranquilles secs. Ils donnent des vins tendres à faible acidité et aux arômes agréables de pomme. Sur les pentes bien exposées, les raisins peuvent présenter des richesses en sucre élevées à surmaturité.

Le cépage len de l'el B est également originaire du Gaillacois ; sa présence n'est pas attestée dans d'autres vignobles. Il apporte finesse et bouquet dans les vins blancs et constitue le cépage majoritaire pour produire des vendanges tardives. En effet, ses raisins peuvent présenter une concentration importante par passerillage naturel sous l'action du vent d'Autan ou par l'action de la pourriture noble, cela sur l'ensemble des régions naturelles constituant l'aire géographique de l'appellation. L'encépagement destiné à la production des vins blancs est complété par le cépage ondenc B, cépage largement répandu autrefois dans le Sud-Ouest de la France mais qui n'a subsisté que dans le vignoble de « Gaillac » pour sa saveur agréable et sa bonne aptitude à la concentration sur souche.

L'encépagement destiné à la production des vins rouges et rosés privilégie également les cépages originaux et locaux ou régionaux, comme le cépage duras N, vraisemblablement originaire du Gaillacois et présent presque exclusivement dans ce vignoble, comme le cépage fer N, originaire du Sud-Ouest de la France, ou le cépage prunelard N, cépage gaillacois cité par le Docteur Guyot en 1868, dont la culture est abandonnée au cours du XXème siècle, et qui est réhabilité à la fin des années 1990.

La richesse du vignoble de « Gaillac» tient à sa position de carrefour climatique et à la diversité des situations géo-pédologiques. Terre de passage, la zone géographique est devenue terre d'assemblage de cépages originaux et essentiellement indigènes, sélectionnés et préservés au fil des générations, et qui disposent au sein de ce milieu naturel d'une niche écologique de prédilection. Les producteurs ont maîtrisé cet encépagement en adaptant leur savoir-faire, notamment par des modes de taille et de palissage permettant une bonne répartition des grappes et ainsi réussi à maintenir la culture de la vigne.

Leur savoir-faire s'exprime également par la maîtrise des techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant ou pérennisant leurs techniques de vinification. La période d'élevage des vins rouges, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes plus complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux, notamment avec un encépagement original mais rustique. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de la 2ème année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille. Cette longue période d'élevage favorise l'équilibre des vins et développe leur complexité aromatique. Afin de préserver ces caractéristiques et la spécificité du produit, et par là même, sa réputation, le conditionnement de ces vins a lieu dans l'aire géographique. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » font l'objet de contrôles systématiques de tous les lots à la fin de la période d'élevage dans la zone géographique.

Vins mousseux

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. La technique qualifiée de « méthode ancestrale » se fonde sur la maitrise du phénomène de fermentation dans les caves des vins mis en bouteille. Ces vins sont élaborés exclusivement à partir des mauzac B et mauzac rose Rs, cépages reconnus pour leur aptitude à une prise de mousse abondante et la finesse des bulles obtenues. Sur les pentes bien exposées, la surmaturité de ces cépages permet l'élaboration de vins blancs mousseux doux.
Après avoir maîtrisé cette première technique les producteurs ont développé la méthode par seconde fermentation en bouteille avec une évolution vers des produits plus bruts et en respectant, dans la composition de leurs cuvées, l'originalité territoriale. Enfin, l'élevage long « sur lattes » contribue à une bonne prise de mousse et au développement de la complexité des arômes fruités.

* *
*

Les vins de ce vignoble, vieux de plus de 2000 ans, s'exportent via le Tarn et la Garonne comme en témoignent des traces d'amphores provenant de la commune de Montans et retrouvées depuis le Sud de l'Espagne jusqu'au Nord de l'Ecosse. Lorsque les bénédictins fondent l'abbaye Saint-Michel, ils sélectionnent alors les situations les plus propices à la production du vin, déploient un remarquable savoir-faire dans l'organisation d'un réseau commercial sur le Tarn et creusent un important réseau de caves. Le vin descend le Tarn, puis la Garonne, vers le port de Bordeaux, et part conquérir la France et l'Europe du Nord. En 1253, RICHARD III d'Angleterre se fait envoyer 20 barriques de vin de « Gaillac ». La notoriété des vins du Gaillacois est grandissante. Ainsi, le Gaillacois fournit entre 1306 et 1307, années pour lesquelles les comptes ont été conservés, 40% des vins qui transitent par le bassin de la Garonne vers Bordeaux pour être exportés.

En 1868, le Docteur GUYOT écrit « *le vin forme la principale richesse du territoire de Gaillac ; il se distingue par sa couleur foncée, beaucoup de corps, de spiritueux, une grande franchise de goût et sa facilité à supporter les transports (…). Le vin blanc de Gaillac ne manque ni de corps ni de générosité ; en primeur, sa douceur le rend très agréable* ».

Depuis les années 1980, alors que la surface totale du vignoble tarnais diminue, la proportion des volumes produits en appellation d'origine contrôlée « Gaillac » augmente. La majorité de la production est commercialisée en bouteille. Grâce à leur dynamisme et leur savoir-faire, les vignerons gaillacois entretiennent la notoriété et la réputation des vins de cette région viticole.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, et sous réserve qu'elles répondent aux autres conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur

arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :
- 2025 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1999 et du 6 septembre 2000 ;
- 2027 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002 ;
- 2030 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 ;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008.

2°- Encépagement

Les vins blancs peuvent être issus du cépage sémillon B, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date du 1er septembre 2005 et ce, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse.

3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er septembre 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et les parcelles de vigne plantées avant le 14 septembre 1984, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles soit inférieure à :
- 40 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2017 ;
- 20 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2022.
Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

b) - Pour les parcelles de vigne en place à la date du 14 septembre 1984, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 3500 pieds par hectare, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 7800 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ainsi que pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» ;
- 8500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.
Pour ces parcelles de vigne, lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à :
- 5000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» ;
- 6000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 6500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

b) - Hauteur de feuillage.
Les parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009 conduites en « palissage plan relevé » et destinées à la production de vins blancs tranquilles bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

4°- Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

Les dispositions relatives à la récolte des raisins et au transport de la vendange destinés à l'élaboration de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » s'appliquent à compter de la récolte 2015.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » et les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
a) - Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs ;
- date et signature.
Cette déclaration distingue les parcelles destinées à la production de vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « doux », les parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » et les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires visées au *3°* a) du point XI du chapitre I^{er}. La distinction des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » vaut pour la mention « doux ».

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire.

c) - La déclaration préalable d'affectation parcellaire prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Gaillac » sans mention complémentaire.

2. Déclaration d'intention de production

a) - Les opérateurs destinant des parcelles à la production :

- de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » complétée ou non de la mention « doux » ;
- de vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux » ;
- de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ;
- de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur », souscrivent avant le 15 août qui précède chaque récolte, une déclaration d'intention de production, auprès de l'organisme de défense et de gestion mentionnant pour les parcelles concernées le type de produit considéré.

b) - La déclaration d'intention de production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » vaut pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « doux ».

c) - Les opérateurs destinant des parcelles à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » souscrivent 8 jours avant la récolte, une déclaration définitive de production, auprès de l'organisme de défense et de gestion mentionnant pour les parcelles concernées le type de produit considéré.

3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatorze jours avant la première sortie des chais des vins considérés, et avant le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- la fréquence de conditionnement.

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

3 bis. Déclaration de revendication des vins de base pour les mousseux

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, une déclaration de revendication des vins de base est adressée à l'organisme de défense et de gestion :

- au moins dix jours avant la date de tirage pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ;
- au moins quatorze jours avant la date de tirage pour les vins de base destinés à l'élaboration des autres vins mousseux ;
- et au plus tard le 31 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

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

3 ter. Déclaration de revendication dite de fin de tirage pour les vins mousseux

La déclaration de revendication de fin de tirage est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

4. Déclaration préalable de transaction
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac au moins huit jours avant la première retiraison d'un lot de vins ayant fait l'objet de ladite transaction.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date de la transaction et la date prévue de la première retiraison ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.

5. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au plus tard le jour de la première vente.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date prévue pour la première vente,
- la date et la signature de l'opérateur.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours avant l'expédition.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de l'expédition ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.

7. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.
En l'absence d'opération de conditionnement au cours du mois écoulé, l'opérateur est dispensé de cette obligation déclarative.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de la première expédition.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s).
Cette déclaration indique notamment :
- le nom de l'appellation et le type de produit concerné
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET
- le volume de vin déclassé
- le solde du volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré
- la date et la signature de l'opérateur.
La déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, peut accompagner la déclaration de déclassement.
L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations, dans les meilleurs délais, à l'organisme de contrôle agréé.

II. - Tenue de registres

1. Registre des contrôles de maturité
Tout opérateur, producteur de raisins, enregistre les contrôles de maturité, réalisés avant vendanges, pour chacun des cépages principaux présents sur son exploitation.

2. Registre pour les moûts des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »
Tout opérateur élaborant des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » enregistre les volumes et la richesse en sucre des moûts destinés à cette production obtenus après pressurage.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
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 - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	Contrôle à la parcelle : comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Règles de palissage	Contrôle à la parcelle : Mesure, de la surface ou hauteur foliaire

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle à la parcelle : comptage de grappes sur un échantillonnage de placettes dans la parcelle et estimation de la charge
Taux de manquants	Contrôle à la parcelle
Enherbement	Contrôle à la parcelle
Etat sanitaire	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Contrôle documentaire (Obligations déclaratives) et contrôle à la parcelle [Charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)]
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte : - Récolte manuelle pour les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » (vins rouges) et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ; - Récolte manuelle par tries successives pour les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (Registre de maturité)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » : surmaturité des raisins	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » : richesse en sucre et volume des moûts après pressurage	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Durée minimale de conservation en bouteilles sur lies (ou durée de prise de mousse) pour les vins mousseux	Contrôle documentaire (Cahier de tirage) 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 (Cf. B1 ci-dessus)
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées et du VSI
C — CONTRÔLES DES PRODUITS	
<u>Vins tranquilles</u> : Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et organoleptique

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » : Au stade de la mise en circulation des produits à l'issue de la période d'élevage	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins mousseux : Vins avant (y compris vin de base) et/ou après élimination du dépôt	Examen analytique et examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Maury »
homologué par le décret n° 2011-1623 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Maury », initialement reconnue par le décret du 6 août 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions «ambré», « blanc », « grenat » ou « tuilé », pour les vins doux naturels répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Maury » est réservée aux vins tranquilles rouges et aux vins doux naturels uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions «ambré », « blanc », « grenat » ou « tuilé ».

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 tranquilles ainsi que la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins doux naturels sont effectués sur le territoire des communes de Maury, Rasiguères, Saint-Paul-de-Fenouillet et Tautavel (Département des Pyrénées-Orientales).

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 septembre 1997.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles ainsi que pour les vinifications, l'élaboration et l'élevage des vins doux naturels est constituée par les lieux-dits cadastrés situés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :

- Estagel : lieux-dits cadastrés « Le Village » et « Lou Pla » ;
- Saint-Arnac : lieu-dit cadastré « Las Pujals ».

Aussi, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour le conditionnement des vins doux naturels succeptibles de bénéficier des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio », est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aude : Bages, Cascastel-des-Corbières, Caves, Fitou, Gruissan, Leucate, Narbonne, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières ;
- Département des Pyrénées-Orientales : Alénya, Ansignan, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillet, Cerbère, Collioure, Céret, Claira, Les Cluses, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Felluns, Fourques, Ille-sur-Têt, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prugnanes, Reynès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-la-Salanque Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tarerach, Terrats, Théza, Thuir, Tordères, Torreilles Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla Trouillas, Villelongue-de-la-Salanque. Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) – Les vins sont issus des cépages suivants :

VINS DOUX NATURELS	
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « grenat » ou « tuilé »	- cépage principal : grenache N ; - cépages complémentaires : grenache blanc B, grenache gris G ; - cépages accessoires : carignan N, macabeu B et syrah N.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon); - cépages accessoires : muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).
VINS TRANQUILLES	
- cépage principal : grenache N ; - cépages complémentaires : carignan N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N.	

b) - Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

<table>
<tr><td colspan="2">VINS DOUX NATURELS</td></tr>
<tr><td>Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « grenat » ou « tuilé »</td><td>a) - <u>Règles de proportion à l’exploitation</u>
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage macabeu B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - <u>Règles de proportion à la parcelle</u>
La proportion des cépages carignan N et syrah N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.</td></tr>
<tr><td>Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »</td><td>La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</td></tr>
<tr><td colspan="2">VINS TRANQUILLES</td></tr>
<tr><td colspan="2">- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 60% et inférieure ou égale à 80 % de l’encépagement de l’exploitation.
- La proportion du cépage lledoner pelut N est inférieure ou égale à 10% de l’encépagement.</td></tr>
</table>

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>.

<table>
<tr><td>DISPOSITIONS GENERALES</td></tr>
<tr><td>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l’hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.
Chaque pied dispose d’une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d’inter-rang et d’espacement entre les pieds sur un même rang.</td></tr>
<tr><td>DISPOSITIONS PARTICULIERES</td></tr>
<tr><td>Sous réserve du respect de la densité minimale de 4000 pieds à l’hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer, tous les 6 rangs, d’un rang présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.</td></tr>
<tr><td>Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d’une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d’inter-rang et d’espacement entre les pieds sur un même rang .L’écartement entre les rangs et l’écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre</td></tr>
</table>

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES
- La taille doit être effectuée au plus tard le 15 avril ; - Les vignes sont conduites en gobelet ; - Les vignes sont taillées, avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Le cépage syrah N peut être : - soit conduit en éventail, cordon de Royat ou échalas et taillé avec un maximum de 7 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - soit taillé en Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pieds dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs. - Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an, par parcelle.
Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une pré-taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

c) - Règles de palissage de hauteur de feuillage

CONDUITE OU TAILLE DE LA VIGNE	REGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs ;
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Pour les cépages muscat à petit grain B et muscat d'Alexandrie palissés	Le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Irrigation

L'irrigation des parcelles destinées à la production de vins doux naturels est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime, pour le cépage muscat à petits grains B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des deux listes de communes suivantes :
- Maury, Rasiguères, Tautavel ;
- Saint-Paul-de-Fenouillet.

2°- Maturité du raisin

a) - Vins doux naturels
Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

b) - Vins tranquilles
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 216 grammes par litre de moût.

c) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 30 hectolitres de moût à l'hectare pour les vins doux naturels ;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles.

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 40 hectolitres de moût à l'hectare pour les vins doux naturels ;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie

déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème 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 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) – Assemblage des cépages

VINS DOUX NATURELS	
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « grenat » ou « tuilé »	- Les vins sont issus du seul cépage grenache N ou d'un assemblage de plusieurs cépages dont obligatoirement et majoritairement le cépage grenache N ; - La proportion du cépage macabeu B est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.
VINS TRANQUILLES	
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement	

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins tranquilles prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins destinés à une transaction et au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

VINS DOUX NATURELS

Titre alcoométrique volumique acquis		Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total		Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)		Supérieure ou égale à 45
Intensité colorante (DO 420 + DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »	Inférieure ou égale à 2,50
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « tuilé »	Supérieure ou égale à 2,80
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « grenat »	Supérieure ou égale à 4
VINS TRANQUILLES		
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Vins avec titre alcoométrique naturel inférieur ou égal à 14%	Inférieure ou égale à 3
	Vins avec titre alcoométrique naturel supérieur à 14%	Inférieure ou égale à 4

d**)** – Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Pour les vins doux naturels, le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après ;
- Pour l'élaboration des vins doux naturels, l'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

e) – Matériel interdit
L'emploi de vinificateur continu, d'égouttoir à vis, de pressoir continu et d'égrappoir centrifuge est interdit.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

g**)** – Etat d'entretien global du chai et du matériel
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

VINS DOUX NATURELS
DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanc » ou « grenat »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er septembre de la 5ème année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».
VINS TRANQUILLES	
Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.	

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins bénéficiant des mentions « blanc » ou « grenat » sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.
Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » sont conditionnés, soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

c) - 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 article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement et au plus tard 15 jours après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu 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 au plus tôt le :

VINS DOUX NATURELS	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanc » ou « grenat »	1er mai de l'année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »	1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	1er septembre de la 5ème année qui suit celle de la récolte.
VINS TRANQUILLES	
1er 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

VINS DOUX NATURELS	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »	15 février de la 3ème année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5ème année qui suit celle de la récolte.
VINS TRANQUILLES	
15 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

Au nord-ouest de la ville de Perpignan, dans le département des Pyrénées-Orientales, traversée par la vallée du ruisseau Maury, la zone géographique s'étend au cœur d'un pli synclinal orienté ouest/est, long de 17 kilomètres et large de 3 kilomètres.
Les deux longues barres de calcaire Urgonien, redressées, qui culminent à une altitude de 964 mètres, au nord, et de 566 mètres, au sud, enserrent un ensemble ondulé de collines formées sur des marnes schisteuses noires de l'Albien sur lequel est implanté le vignoble.
Celui-ci est dominé, sur la falaise nord, par l'impressionnante forteresse Cathare de Quéribus.

Les limites nord et méridionale de la zone géographique sont celles naturelles du synclinal.
Le petit chaînon calcaire de la tour de Tautavel, avec ses 498 mètres d'altitude, ferme la vallée et constitue la limite orientale.
Un enchevêtrement de collines détermine la limite occidentale et joue un rôle de barrière climatique.

Cette morphologie en « *couloir* », avec une série de collines organisées en barrières successives, joue un rôle important dans la gradation climatique d'est en ouest. Ainsi, le climat est un climat de transition, entre les influences orientales méditerranéennes chaudes et sèches (isotherme 15°C°) et les influences occidentales plus fraîches et humides (isotherme 13°C). La température annuelle moyenne est supérieure à 14,5°C et les précipitations comprises entre 650 millimètres et 700 millimètres sont réparties au printemps et à l'automne.

La « *Tramontane* », vent dominant venant de l'ouest, un jour sur trois, très canalisée, accélérée par cette topographie en « *couloir* », y est d'autant plus violente.

Les vignes dessinent des espaces soignés qui s'imbriquent entre lanières de garrigue, et boisements de chênes verts.
Le vignoble qui s'étend sur 4 communes du département des Pyrénées-Orientales, est principalement cultivé entre 140 mètres et 350 mètres d'attitude, sur les pentes des collines, entrecoupées de ravins, mais aussi sur les versants plus abrupts au pied des corniches calcaires.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le nom de « Maury » vient du latin « *amauriola* » qui signifie « *villa romaine* » et témoigne de la présence romaine dans la région. Aucune preuve, cependant, n'existe quant à un commerce de vin dans la vallée de « Maury » à cette époque. Les romains cultivent essentiellement des céréales et se consacrent à l'élevage.
Les premières traces officielles de l'existence d'un vignoble, déjà présent au Moyen-Âge pour la consommation personnelle, remontent surtout à 1668 avec le recensement de « *600 hectares de terres cultivables dont un cinquième plantée en vignes* ».
Cette implantation relativement tardive de la vigne est la conséquence de l'importance de la culture de l'olivier, notamment, et de l'élevage, mais aussi des difficultés d'accès à cette région qui limitent toutes les opportunités commerciales.

Le vignoble va néanmoins se développer et en 1820, le premier cadastre recense 1100 hectares de vignes sur la seule commune de Maury.
Au début du XX^{ème} siècle, le cépage grenache N est déjà le cépage essentiellement implanté sur cette commune, et l'autorité municipale, en 1908, l'impose même dans une proportion minimale de 75 % de l'encépagement. Cette même autorité est à l'origine de la création de la première cave coopérative, dès 1910.

Les vins élaborés alors sont des vins secs présentant un titre alcoométrique volumique naturel élevé. Les acteurs du négoce, particulièrement sensibles à la richesse de cette production, encouragent la production de vins doux naturels, tant auprès de la cave coopérative qu'en installant, au cours de la période 1911-1920, deux chais afin d'acheter des raisins aux producteurs et d'élaborer directement sur place vins doux naturels et mistelles. Cette démarche s'appuie sur la législation particulière mise en place dès 1872 afin de garantir la particularité et l'originalité de la production de vins doux naturels.

Le « Syndicat de défense du cru Maury » est créé dès 1933 et avec la notoriété grandissante attachée aux vins produits, l'appellation d'origine contrôlée « Maury » est reconnue en 1936, pour les vins doux naturels.
Le succès de ces vins doux naturels est tel, grignotant progressivement des parts de marché aux apéritifs traditionnels, qu'en 1940, les acteurs du négoce établissent même à Maury, leurs propres structures coopératives telles « l'Association coopérative vinicole » ou la « Maurynate ».

Les producteurs de « Maury » lient leur destinée à cette production, jusque dans les années 2000, date à laquelle la production atteint 40000 hectolitres.
Ils continuent néanmoins à élaborer une partie de leur production en vins rouges secs et contribuent à la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages », en 1977, qui reposent sur des règles de production rigoureuses.

Cependant, les professionnels de « Maury » ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges
En s'appuyant sur l'arrivée de nouveaux opérateurs, en recherchant la meilleure adéquation entre cépage et sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne,

en récoltant à maturité optimale et en optimisant la durée de l'élevage, ces professionnels obtiennent, le bénéfice de l' appellation d'origine contrôlée « Maury » pour ces vins rouges.

En 2010, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Maury » couvre 800 hectares, pour une production de 20000 hectolitres également répartis entre vins doux naturels et vins rouges tranquilles. Cette production est élaborée par 1 cave coopérative et 58 caves particulières.

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

Vins doux naturels

Les vins doux naturels sont élaborés avec des raisins ayant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement, en moût, est limité à 30 hectolitres par hectare.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 45 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Les vins bénéficiant de l'indication « grenat » sont issus du seul cépage grenache N ou d'un assemblage dans lequel ce cépage est largement majoritaire. La pratique habituelle du « mutage sur grains » confère aux vins une belle robe pourpre et livre des senteurs de fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

Les vins bénéficiant de l'indication « blanc », production confidentielle, sont issus des cépages traditionnels des vins doux naturels avec un maximum de 20 % pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B. Ces vins présentent une robe claire et des senteurs fruitées comme la poire et de fleurs blanches.

Les vins bénéficiant de la mention « tuilé » sont issus d'un assemblage dans lequel le cépage grenache N est largement majoritaire et les vins bénéficiant de la mention « ambré » sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels avec un maximum de 20 % pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B.
Ces vins, destinés au vieillissement, sont élevés en cuve, en foudre ou en bonbonne de verre, en milieu oxydatif, jusqu'au 1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte, livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives.
Après quelques années de bouteille ou de fût, ils se parent d'une belle teinte *tuilée* ou ambrée avec des arômes complexes d'évolution.
Lorsque ces vins sont élevés plus de 5 ans, ils peuvent bénéficier de la mention « hors d'âge ». L'élevage, en s'appuyant sur une belle structure tannique, peut leur conférer des notes de « rancio », rappelant les fruits secs ou des accents de torréfaction et qui rendent unique cette production confidentielle.

Vins tranquilles rouges

Les vins rouges sont issus d'un assemblage dans lequel le cépage grenache N est largement majoritaire. Ils sont généralement sombres, riches, puissants, très aromatiques avec fréquemment des notes de fruits noirs, rouges et de sous-bois. En bouche, ils se distinguent par des tanins fondus, confortés par une période minimale d'élevage.

3°- Interactions causales

Un climat sec, très ventilé et très chaud, a permis le développement de cépages exigeants comme le cépage grenache N. L'adaptation de celui-ci au milieu naturel de « Maury » est remarquable. Il est résistant au vent et n'a aucune difficulté pour atteindre la maturité indispensable à l'élaboration de vins secs et de vins doux naturels. Ainsi, au fil des générations, il s'est imposé autant pour la production de vins rouges que pour la production de vins doux naturels.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant les sols développés sur les marnes schisteuses noires. Désagrégées en surface et fissurées en profondeur,

elles permettent une bonne pénétration des racines de la vigne et assurent un régime hydrique régulier. La déclivité douce des collines favorise, de surcroît, un bon drainage des parcelles dont les sols ont la particularité, par leur couleur noire, de restituer la nuit la chaleur emmagasinée le jour, contribuant ainsi à une bonne maturité des raisins et compensant la fraîcheur nocturne liée à la situation de moyenne altitude du vignoble.
Les parcelles des terrasses alluviales dont les sols présentent un mauvais régime hydrique sont exclues de l'aire parcellaire délimitée.

Vins doux naturels

Associant la maîtrise de la production et les conditions optimales de maturité, le cépage grenache N donne des vins riches en alcool, avec beaucoup de gras et de puissance, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.
Ces particularités furent exploitées, dans un premier temps pour la production de vins doux naturels.
Ainsi, en 1937, Monsieur Joseph SAUVY, secrétaire général de la Confédération des Vins Doux Naturels, présente à Monsieur le ministre CAPUS des vins du millésime 1805 dont la dégustation *« provoque l'étonnement des convives par leur qualité que les années n'ont pas altéré ».*

Le potentiel d'élevage de ces vins est traduit, soit à l'issu d'un élevage en milieu réducteur, par les indications « blanc » et « grenat », soit à l'issu d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte, par les mentions « ambré » ou « tuilé » et pour les vins disposant de la plus belle structure tannique, au moins jusqu'au 1er septembre de la 5ème année qui suit celle de la récolte, par la mention « hors d'âge » . Sans oublier la mention « rancio » qui est réservée à un petit volume de vin sélectionné.
Afin de mettre en valeur et de préserver les caractéristiques des vins, le conditionnement des vins bénéficiant des indications « blanc » et « grenat » est obligatoirement effectué en bouteilles de verre chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins. Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
Les producteurs ont mis en œuvre des dispositions leur permettant de sauvegarder la spécificité de leur produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

De même, afin de préserver le potentiel aromatique des autres vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré », »tuilé », « rancio » et « hors d'âge », ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Vins tranquilles rouges

Les conditions particulières de ce territoire viticole ont permis le développement d'un savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et d'élaborateurs. Ce savoir-faire se retrouve dans la production de vins rouges tranquilles. Associant le gras et la puissance du cépage grenache N, la rusticité du cépage carignan N et la richesse en constituants polyphénoliques des cépages syrah N et mourvèdre N, ces vins disposent d'une structure et d'un équilibre leur assurant une bonne tenue dans le temps.
Ces vins dont l'histoire est liée à celles des vins des « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages », bénéficient d'une notoriété grandissante, déjà vantés, en 1866, par Paul DEVILLE, dans son « Annuaire statistique » qui évoque les vins de « Maury » comme « *des vins d'une très belle couleur, corsés et de bon goût* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles ou parties de parcelles plantées en vigne destinées à la production de vin doux naturel, exclues de l'aire parcellaire délimitée et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement sur la liste approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997, continuent à bénéficier, pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée (vins doux naturels) jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte de 2022 incluse, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Encépagement

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er août 1975 et destinées à la production de vin doux naturel, avec les cépages grenache N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B et tourbat B, en mélange de plants, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le tri de la vendange soit réalisé lors de la récolte sur lesdites parcelles.

3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1992, ainsi que les parcelles ayant bénéficié d'une autorisation pour l'alignement d'îlots et identifiées par leurs références cadastrales auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité sur les communes de Tautavel et Saint-Paul-de-Fenouillet, présentant une densité à la plantation comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vieilles vignes en place à la date du 31 juillet 2009, plantées au carré, dont des rangs ont été arrachés aux fins de mécanisation et ne répondant pas à la disposition relative à la densité de plantation, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

c) – Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

d) – Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, au sein desquelles l'arrachage de rangs a conduit à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

4°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

La disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio », s'applique à compter du 1er janvier 2014.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) – Vins doux naturels
- La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.
- Les mentions « ambré », « blanc », « grenat » et « tuilé », figurent obligatoirement sur l'étiquetage.
Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures
- Les vins bénéficiant des mentions « blanc » et « grenat » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.
- L'indication du cépage ne peut figurer sur le même champ visuel que celui du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) – Vins tranquilles
Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage et est inscrit immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration distingue les parcelles affectées à la production de vins tranquilles.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er février 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 ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- pour les vins doux naturels, d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.
- pour les vins rouges tranquilles, 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.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou de retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au plus tard dix jours avant la retiraison.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fera l'objet d'une déclaration différente.

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

6. Déclaration de conditionnement pour les vins bénéficiant des mentions « blanc » et « grenat »
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « blanc ou « grenat » effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération.
Cette déclaration, complétée des informations exigées au point *3*. du présent chapitre vaut déclaration de revendication.

7. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

8. Déclaration de repli (vins doux naturels)
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant ce repli.

9. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

10. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

1. Suivi de maturité
Suivi de maturité :
- avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ;
- ou enregistrement de la richesse en sucre de raisins lors de la vendange pour la production de vin doux naturel et de vins tranquilles ;
- ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis de la cuve lors du mutage, pour les vins doux naturels.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite.

3. Plan de cave
Plan de cave 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage (Vins doux naturels)	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées (vins doux naturels)	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction et du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen 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 : **-** mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » ; - mentions « blanc », « grenat » avec indication du millésime **;** - indication « sec »; - indication du nom du cépage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT »
homologué par le décret n°2011-1625 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières Coulée de Serrant », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières Coulée de Serrant » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire : Savennières.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 septembre 1985.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril,
- soit en taille mixte, avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
- soit en cordon de Royat avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à 8.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 5 000 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 :
a) - un couvert végétal des tournières est obligatoire,
b) - concernant l'inter-rang, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement,
c) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont effectuées, au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, soit par des moyens manuels ou mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte.
- Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Savennières Coulée de Serrant » sont récoltés manuellement par au moins 2 sélections de grappes sur pied.

- L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les raisins sont récoltés puis transportés à l'aide de caissettes ou portoirs. L'utilisation de bennes à vis est interdite.

2°- Maturité du raisin

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

TYPE DE VIN	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (glucose + fructose) (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins secs	204	12,5 %
Vins moelleux ou doux	255	15,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 %.

VIII. – Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

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

TYPE DE VIN	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vin secs	30
Vins moelleux ou doux	25

2°- Rendement butoir

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

TYPE DE VIN	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vin secs	35
Vins moelleux ou doux	30

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 4ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.
Les raisins sont versés entiers dans le pressoir.

b) - Normes analytiques.
Les vins secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre. Les vins moelleux présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 30 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Toute opération d'enrichissement est interdite
- Tout traitement thermique de la vendange ou du vin faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit.
- Tout traitement de désalcoolisation partielle des vins est interdit.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

d) - Matériel interdit.
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

f) - Etat d'entretien du chai et du matériel.
Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'un an à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de la « Coulée de Serrant » est situé sur la rive droite de la Loire, à une douzaine de kilomètres d'Angers. Ce lieu-dit réputé de la commune de Savennières occupe les pentes qui surplombent un talweg d'orientation sud/sud-est. Au nord de celui-ci, se trouve un vaste plateau, plus froid, exposé aux vents et principalement voué à l'élevage et la culture céréalière.
La « Coulée de Serrant » est située de part et d'autre du vallon qui sépare le coteau d'Epire, au nord, de celui de la » Roche aux Moines », au sud.
La « Coulée de Serrant », a toujours été considérée comme le fleuron du vignoble de Savennières. Elle est constituée de trois parties distinctes :
- Le « *grand clos de la coulée* » (3ha 98a 50ca), situé en forte pente sur le flanc occidental du coteau de Chamboureau ;
- Le « *clos du Château* » (85a 50ca), pente symétrique par rapport à la coulée au sens géographique du terme, sous le pan de mur de l'ancien château de la Roche de Serrant ;
- Les « *Plantes* » (2ha 03a), dont une partie plonge en pente forte, exposée au levant, sur la coulée, et le reste se situe en pente douce orientée vers le midi, sur le coteau de la « Roche aux Moines ».

Les formations géologiques appartiennent au Massif Armoricain. Les sols sont essentiellement issus des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Localement, apparaissent des filons volcaniques dont le matériau initial acide a produit des rhyolites. Dans cette situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface. Les sols sont généralement peu profonds, peu fertiles et très caillouteux. Ils ont une capacité de drainage importante et leur réserve hydrique est faible.

Le climat s'inscrit dans le contexte climatique de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières », de type océanique.
Les massifs des Mauges, situés à l'ouest, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie annuelle moyenne est de 600 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges.
Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C). Ces caractéristiques sont cependant renforcées au niveau mésoclimatique. En effet, les pentes fortes, orientées vers le sud, optimisent le rayonnement du soleil, limitent l'humidité de l'air pendant l'été et garantissent une bonne aération des parcelles.
La Loire tient une place prépondérante en servant de régulateur thermique sur le proche coteau implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Elle a aussi un rôle important en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement du *botrytis cinerea*.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de la « Coulée de Serrant » a été planté en 1130 par des moines cisterciens et, depuis cette date, a toujours été commercialisé sous cette dénomination. Ce petit vignoble a été pendant plusieurs siècles la propriété du Château de Serrant, situé sur la commune limitrophe de Saint-Georges-sur-Loire. Il en a ainsi gardé le nom et a fortement contribué à la notoriété des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières ».

Son historique viticole est intimement lié à celui voisin de la « Roche aux Moines » et les écrits ventant les mérites de ses vins blancs sont forts nombreux. Ainsi, en 1809, le « *Nouveau cours complet d'agriculture* » de l'Institut de France indique*: « … les cantons de Savennières et d'Epiré, là où se*

trouve la coulée de Serrant, petit clos sur le penchant d'une colline escarpée, qui donne le meilleur vin de Maine et Loire;… »

Le cépage chenin B semble avoir toujours été implanté sur ces coteaux. Les usages ont très vite démontré l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles. »*. La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte.
JULLIEN, en 1816, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, …* ».
Un peu plus tard, en 1861, GUILLORY ainé, viticulteur à la « Roche aux Moines », dans un bulletin de la Société industrielle d'Angers, précise que: « *Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri.* »
Plusieurs écrits font part aussi de l'interdiction de « *graissage* » de la vigne, ceci afin de respecter l'équilibre entre la capacité du sol à nourrir les quelques raisins de chenin B, que la vigne est censée supporter.
En 1887, le vignoble est en partie détruit par le phylloxera. Il est reconstitué en 1894 et les propriétaires successifs ont poursuivi l'exploitation des parcelles. La notoriété devient telle que MAISONNEUVE, en 1925, dans son livre « *L'Anjou, ses vignes, ses vins* » référence du vignoble angevin, consacre un chapitre entier au vignoble de la « Coulée de Serrant ».

Par décret du 8 décembre 1952, l'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est reconnue. Dès cette date ce décret prévoit que les vins provenant des parcelles délimitées en « Coulée de Serrant » peuvent adjoindre le nom de ce lieudit au nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Leur robe jaune paille à jaune doré témoigne d'une certaine élégance. Le nez dévoile un bouquet aromatique, intense et complexe. Les notes fruitées qui peuvent rappeler le coing, l'abricot, la pèche, ou les fruits secs se mêlent à des aromes épicés ou fumés.

Mais ce vin séduit surtout par sa magnifique expression en bouche. Une grande concentration, une richesse aromatique fruitée, un bel équilibre des saveurs, et la présence de gras, apportent au vin un beau volume. La fin de bouche, d'une exceptionnelle longueur marquée par la minéralité et la fraicheur donne au vin une incroyable présence.

3°- Interactions causales

Si ce vignoble est petit par sa taille (6ha 87 a), il est grand par sa notoriété. En 1823, JF BODIN, écrivain, écrit: « *La Coulée de Serrant est si renommée et le clos qui le produit est si petit qu'il est bien difficile de s'en procurer. »*

Cette notoriété est due à la qualité exceptionnelle de la production. Une situation privilégiée sur les flancs abrupts d'un coteau bercé par la Loire, qu'on devine s'écoulant sous un mince brouillard matinal, constitue ici un lieu d'implantation idéal pour le cépage chenin B. Cette topographie associée à des sols minces (0,15 mètre), conduit à entretenir mécaniquement ou par enherbement le sol et à maitriser les apports de produits de protection de la vigne susceptibles d'anéantir la vie du sous-sol et mettre en péril la vocation viticole des parcelles. Nul doute que l'absence, autrefois, de « *graissage* » de la vigne constitue un usage découlant de plusieurs siècles d'observation. Les caractéristiques exceptionnelles de ce site (topographie et exposition idéales, sols très minces reposant sur un socle schisteux, proximité de la Loire) permettent d'obtenir une récolte modeste en quantité mais d'une maturité parfaite. La

technique de récolte en plusieurs passages pour sélectionner les raisins, l'exclusion de toute pratique menant à un enrichissement, révèlent la volonté de produire un vin emblématique de son vignoble. Les techniques de pressurage et la vinification traditionnelle pratiquée préservent les qualités de la matière première.

Le respect de ces conditions permet d'offrir aux vins de la « Coulée de Serrant » leurs lettres de noblesses, étant particulièrement appréciés par l'impératrice JOSEPHINE. Ce sont aussi celles-ci qui font, selon CURNONSKY, célèbre gastronome, figurer les vins de la « Coulée de Serrant » parmi les 5 plus grands vins blancs de France.

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée ;

c) - Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 30 grammes par litre sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec la mention « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire. Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :

- d’une copie de la déclaration de récolte.

2. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d’un vin bénéficiant de l'appellation d’origine contrôlée dans une appellation d’origine contrôlée plus générale adresse à l’organisme de défense et de gestion et à l’organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

3. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée adresse à l’organisme de défense et de gestion et à l’organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4. Déclaration préalable de vente de vins en vrac
La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l’organisme de contrôle agréé. Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c’est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l’année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l’année considérée. Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
— les volumes par appellation d’origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
— les volumes par appellation d’origine contrôlée ayant déjà fait l’objet d’une transaction, le nom de l’acheteur et la date d’enlèvement prévue au contrat.

5. Déclaration relative à l’expédition hors du territoire national d’un vin non conditionné :
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d’un vin non conditionné bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l’organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l’expédition.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire
Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l’aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l’évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production
Ce registre doit être rempli par l’opérateur avant la fin du mois de février de l’année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelle (s) concernée (s) :
- l’année de récolte ;
- l’appellation d’origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité
Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d’origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l’année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d’un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucres des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant (s) ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (Encépagement, densité de plantation, hauteur de feuillage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (contrôle du nombre de rameaux fructifères de l'année)
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
Récolte manuelle	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire

B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication / Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« SAVENNIÈRES ROCHE AUX MOINES »
homologué par le décret n°2011-1626 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières Roche aux Moines », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières Roche aux Moines » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire : Savennières.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 septembre 1985 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Beaulieu-sur-Layon, Chaudefonds-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril,
- soit en taille mixte, avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
- soit en cordon de Royat avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à 8.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 5000 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 :
a) - un couvert végétal des tournières est obligatoire,
b) -Sur l'inter-rang, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement,

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

- Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Savennières Roche aux Moines » sont récoltés manuellement par au moins 2 sélections de grappes sur pied.
- L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
L'utilisation de bennes à vis est interdite.

2°- Maturité du raisin

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

TYPE DE VIN	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (glucose + fructose) (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins secs	204	12,5 %
Vins moelleux ou doux	255	15,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

TYPE DE VIN	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins secs	30
Vins moelleux ou doux	25

2°- Rendement butoir

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

TYPE DE VIN	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins secs	35

Vins moelleux ou doux	30

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 4ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.
Les raisins sont versés entiers dans le pressoir.

b) - Normes analytiques.
Les vins secs présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre. Les vins moelleux présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 30 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Toute opération d'enrichissement est interdite
- Tout traitement thermique de la vendange ou du vin faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit.
- Tout traitement de désalcoolisation partielle des vins est interdit.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

d) - Matériel interdit.
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

f) - Etat d'entretien du chai et du matériel.
Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'un an à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L’opérateur justifie d’un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

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

A l’issue de la période d’élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juillet de l’année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La « Roche aux Moines » est un lieu-dit réputé de l'appellation d’origine contrôlée « Savennières ». Situé à une douzaine de kilomètres à l'ouest d'Angers, il a toujours été considéré comme un des fleurons de cette appellation d’origine contrôlée.

Le coteau correspond à une avancée en pointe, véritable éperon rocheux, du socle armoricain dominant la Loire.
Il est bordé, à l’est, par la « Coulée de Serrant » et, à l’ouest, par une vallée donnant sur « *les Forges* » qui le sépare du coteau du « *Moulin du Gué* ». Sa surface délimitée est d’environ 35 hectares.

Le haut du coteau est en pente douce orientée au midi. La pente devient plus importante dans la partie basse du coteau et dans sa partie occidentale, au regard du « *Moulin du Gué* ».

Les formations géologiques appartiennent au Massif Armoricain. Les sols sont essentiellement issus des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Localement, apparaissent des filons volcaniques dont le matériau initial acide a produit des rhyolites. En un point du coteau, affleure, de façon marquante, cette roche dure qui a donné son nom au site.

Quelques parcelles situées en amorce du plateau présentent des sols légèrement recouverts de sables éoliens du Quaternaire. En situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface. Les sols sont généralement peu profonds, peu fertiles et très caillouteux. Ils ont une capacité de drainage importante et leur réserve hydrique est faible.

Le climat de la « Roche aux Moines » s'inscrit dans le contexte climatique du vignoble de l’Anjou, de type océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. Les précipitations moyennes annuelles sont de 600 millimètres et caractérisent un ensemble abrité des vents humides alors qu’elles dépassent 800 millimètres sur les collines des Mauges.

Cet écart de pluviosité est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin jusqu’à la période des vendanges. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C). Ces caractéristiques sont renforcées au niveau mésoclimatique. Les pentes fortes, orientées vers le sud, optimisent le rayonnement du soleil, limitent l'humidité de l'air et garantissent une bonne aération des parcelles.

La Loire joue pleinement son rôle en servant de régulateur thermique sur le proche coteau implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Le fleuve a aussi un rôle important en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement du *botrytis cinerea*.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La dénomination « Roche aux Moines » remonte au XII^{ème} siècle et n'a eu cesse d'être utilisée sans discontinuer depuis.

Elle apparaît lorsque le domaine du Chevalier BUHARD est donné, vers 1130, aux moines de l'Abbaye Saint-Nicolas d'Angers qui y plantent de la vigne.
La première des batailles dites « *de Bouvines* » y a lieu, le 2 juillet 1214. Les chevaliers anglais, ralentis par les vignes plantées en foule, sont défaits par les troupes de LOUIS VIII.

Le coteau de la « Roche aux Moines » reste une propriété monacale où la culture de la vigne évolue selon les besoins des religieux, jusqu'à la révolution. Ce site prestigieux est alors repris par des propriétaires soucieux d'obtenir des vins de qualité. Pierre GUILLORY (1796-1878), à la recherche constante de progrès, marque fortement la vie du vignoble. Sensible aux nouveautés techniques et, soucieux de partager ses résultats, il contribue à la notoriété de la « Roche aux Moines ». Il reproduit, sur ce coteau, les terrasses qu'il a pu découvrir sur les bords du lac Léman. Il expérimente également le palissage sur fil de fer et pieux d'ardoise, favorisant ainsi la ventilation des grappes du cépage chenin B. Il travaille aussi sur l'emploi du soufre et la méthode d'ébourgeonnage précoce.

Ses recherches en matière de techniques de récolte et de pressurage sont vite adoptées par les autres producteurs. Il écrit d'ailleurs, en 1861, dans un bulletin de la Société industrielle d'Angers que: « *Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri.* ». Ces propos confirment d'ailleurs ceux du Comte ODART, qui en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles* ». Les producteurs ont ici très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et en portant une attention toute particulière à chaque grappe.

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

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Leur robe jaune pâle, parfois dorée avec des reflets verts présente une rare élégance. Le nez, complexe et fin, associe souvent des arômes floraux à des notes plus fruitées exaltées par une touche de minéralité. La bouche est ample, suave avec une pointe de vivacité qui bannit toujours la lourdeur. Quand l'année permet à la pourriture noble de se développer, elle donne la possibilité aux producteurs d'élaborer des vins de garde avec des sucres fermentescibles qui développeront avec le temps un bouquet particulier et complexe lié au développement du *botrytis cinerea.*

3°- Interactions causales

Les caractéristiques singulières de ce coteau abrupt, situé en surplomb de la Loire et présentant des sols caillouteux et squelettiques, ne peuvent être mieux valorisées que par la vigne. Le cépage chenin B trouve en ce coteau un espace de prédilection dès lors qu'il est bien conduit par les hommes (taille courte, rendement fixé à 30 hectolitres par hectare, récolte rigoureuse grâce à une sélection minutieuse des grappes). La topographie, associée à des sols minces, nécessite un entretien mécanique ou un enherbement des parcelles et la maîtrise des apports de produits de protection de la vigne, susceptibles d'anéantir la vie du sous-sol et de mettre en péril la vocation viticole des parcelles.

Les usages, notamment la récolte, témoignent de l'expérience acquise par les producteurs. La définition d'un rendement compatible avec les potentialités du sol, l'exclusion de toute pratique d'enrichissement relèvent de la volonté d'affirmer une identité forte.

Le maintien de l'originalité de ce vin blanc fin d'exception nécessite la plus grande rigueur, tant au niveau des techniques de pressurage, pour la préservation de toutes les qualités de la matière première, que de la vinification traditionnelle afin de garantir les qualités finales du produit.

En 1956, Pierre BREJOUX, dans son livre « *Les Vins de Loire* » écrit des vins de la « Roche aux Moines »: « *Ce sont des grands seigneurs de la Loire, et même une des gloires de la richesse viticole de la France* ». Les producteurs, conscients du devoir qu'ils ont d'assurer et de pérenniser la qualité et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières Roche aux Moines », multiplient collectivement leurs efforts pour faire de ce vin l'un des joyaux de la production française.

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée ;

c) - Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 30 grammes par litre sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec la mention « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire. Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte.

2. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

3. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4. Déclaration préalable de vente de vins en vrac
La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé. Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée. Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
— les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
— les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire
Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production
Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelle (s) concernée (s) :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité
Tout opérateur produisant des raisins et vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucres des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant (s) ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (Encépagement, densité de plantation, hauteur de feuillage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (contrôle du nombre de rameau fructifères de l'année)
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
Récolte manuelle	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire

B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication / Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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 « TOURAINE » homologué par le décret n°2011-1627 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Touraine», reconnue par les décrets du 24 décembre 1939 (vins tranquilles) et du 16 octobre 1946 (vins mousseux), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi obligatoirement de l'indication « gamay » conformément aux dispositions fixées pour cette indication dans le présent cahier des charge.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- «Amboise» ;
- «Azay-le-Rideau» ;
- «Chenonceaux» ;
- «Mesland» ;
- «Oisly».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «primeur» ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Val de Loire» selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, INDICATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COULEUR ET TYPES DE PRODUIT
AOC « Touraine »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux blancs et rosés.
AOC « Touraine »complétée par la mention « primeur » ou « nouveau »	Vins tranquilles rouges et rosés
Indication « gamay »	Vins tranquilles rouges
Dénominations géographiques complémentaires «Amboise» et «Mesland»	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	Vins tranquilles blancs et rosés
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	Vins tranquilles blancs et rouges

Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	Vins tranquilles blancs

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Patrice, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;
- Département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Bourré, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Couddes, Couffi, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Vallières-les-Grandes.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Amboise», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Pocé-sur-Cisse, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Artannes-sur-Indre, Azay-le-Rideau, Cheillé, Lignières-de-Touraine, Rivarennes, Saché, Thilouze, Vallères.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Athée-sur-Cher, Bléré, Chenonceaux, Chisseaux, Civray-de-Touraine, La Croix-en-Touraine, Dierre, Francueil.
- Département du Loir-et-Cher : Angé, Bourré, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chissay-en-Touraine, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Meusnes, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Pouillé, Saint-Aignan-sur-Cher, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Seigy, Thésée.

e) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Mesland», la récolte des raisins, la

vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Chambon-sur-Cisse, Chouzy-sur-Cisse, Mesland, Molineuf, Monteaux, Onzain.

f) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Oisly», la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher :Chémery, Choussy, Contres, Couddes, Méhers, Oisly, Sassay, Soings-en-Sologne, Saint-Romain-sur-Cher, Thenay.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008 et 9 juin 2010.
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.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux», les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés par le comité national compétent en sa séance du 19 mai 2011, sur proposition 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 1er février de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Oisly», les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, approuvés par le comité national compétent en sa séance du 19 mai 2011, sur proposition 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 1er février de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que pour la vinification, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois ;
- Département d'Indre-et-Loire :Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse ;
- Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Les Montils, Mont-Prés-Chambord, Ouchamps, Sambin, Selles-sur-Cher ;
- Département du Maine-et-Loire : Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Amboise», 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 d'Indre-et-Loire : Bléré, Francueil, Lussault, Noizay ;
- Département du Loir-et-Cher : Mesland, Rilly.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Indre-et-Loire : Avon-les-Roches, Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Cravant-les-Coteaux, Crissay-sur-Manse, Langeais**,** Panzoult, Rigny-Ussé, Saint-Benoît-la-Forêt, Villaines-les-Rochers.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Indre : Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Villentrois ;
- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Epeigné-les-Bois, Esvres, Luzillé, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau ;
- Département du Loir-et-Cher : Chémery, Choussy, Couddes, Méhers, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Selles-sur-Cher, Soings-en-Sologne, Thenay.

e) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Mesland», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Saint-Règle ;
- Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Chaumont-sur-Loire, Cour-Cheverny, Monthou-sur-Bièvre, Les Montils, Montrichard, Rilly-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Santenay, Seillac, Valaire, Veuves.

f) - Pour la dénomination géographique complémentaire «Oisly», l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Loir-et-Cher : Bourré, Châtillon-sur-Cher, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Mont-Près-Chambord, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Ouchamps, Pontlevoy, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Thésée, Valaire.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, MENTION, INDICATION ET COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
AOC « Touraine »	
Vins blancs	- cépage principal : sauvignon B ; - cépage accessoire : sauvignon gris G.
Vins rouges	a) – Disposition générale : - cépages principaux : cabernet franc N et cot N ;

	- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, gamay N, pinot noir N. b) – Disposition particulière : Pour les exploitations dont toutes les vignes sont situées à l'ouest du méridien de Tours, le cépage cabernet franc N peut être le seul cépage principal.
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay »	- cépage principal : gamay N ; - cépages accessoires: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N et pinot noir N.
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	gamay N
Vins rosés tranquilles et mousseux, vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, meunier N, pineau d'Aunis N, pinot gris G, pinot noir N.
Vins blancs mousseux	chardonnay B, chenin B, cabernet franc N, grolleau N, grolleau gris G, orbois B, pineau d'Aunis N, pinot noir N.
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs	chenin B
Vins rouges et rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N et gamay N
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	chenin B
Vins rosés	- cépage principal : grolleau N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N et gamay N.
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	
Vins blancs	sauvignon B
Vins rouges	- cépages principaux : cabernet franc N et cot N ; - cépage accessoire : gamay N.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	- cépage principal : chenin B ; - cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon B.
Vins rouges	- cépage principal : gamay N ; - cépages complémentaires : cabernet franc N et cot N.
Vins rosés	- cépage principal : gamay N ; - cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	sauvignon B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, MENTION, INDICATION ET COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Touraine »	
Vins blancs	La proportion du cépage sauvignon gris est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins rosés tranquilles et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne puisse être supérieure à 70 % de l'encépagement.
Vins rouges	a) – Disposition générale : - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cot N est supérieure à 50 % de l'encépagement. b) – Disposition particulière : Pour les exploitations dont toutes les vignes sont situées à l'ouest du méridien de Tours, la proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 80% de l'encépagement.
Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	- La proportion du cépage grolleau N est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement ; - La proportion des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins rouges	- La proportion du cépage cot N est comprise entre 50 % et 65 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 35 % et 50 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	

Vins blancs	- La proportion du cépage chenin B est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage sauvignon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage chardonnay B est inférieure ou égale à celle du cépage sauvignon B et est inférieure ou égale à 15% de l'encépagement.
Vins rouges	- La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cot N est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre10 % et 30 % de l'encépagement.
Vins rosés	La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

AOC «TOURAINE», COMPLETEE OU NON PAR LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «MESLAND»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «AMBOISE»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même est supérieur ou égal à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «AZAY-LE-RIDEAU»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « CHENONCEAUX »
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «OISLY»
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5200 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,65 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.

b) -Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes:

<table>
<tr><td>APPELLATION D’ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, CEPAGES</td><td>REGLES DE TAILLE</td></tr>
<tr><td colspan="2">AOC « Touraine »</td></tr>
<tr><td colspan="2">Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois pour le cépage sauvignon B et 8 yeux francs sur le long bois pour les autres cépages, et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant au maximum 5 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 2 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 11.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dénomination géographique complémentaire «Amboise»</td></tr>
<tr><td colspan="2">Les opérations de taille débutent au plus tôt le 1er novembre et s'achèvent au plus tard le 1er mai de chaque année.</td></tr>
<tr><td>Pour tous les cépages à l'exception du cépage gamay N</td><td>- soit en taille Guyot à un ou deux bras avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et 2 coursons au maximum, et un maximum de 11 yeux francs par pied ;
- soit en taille en « Y » (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 12 yeux francs par pied ;
- soit en taille courte (conduite en gobelet) avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 12 yeux francs par pied.
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied.</td></tr>
<tr><td>Pour le cépage gamay N</td><td>- soit en taille en « Y » (i grec) avec 2 baguettes portant au maximum 5 yeux francs et un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- soit en taille courte (conduite en gobelet) avec des coursons portant 2 yeux francs maximum, et un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dénominations géographiques complémentaires «Mesland» et «Azay-le-Rideau»</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois, et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 5 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »</td></tr>
<tr><td>Pour le cépage sauvignon B et pour les vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu’à la 20ème feuille)</td><td>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</td></tr>
<tr><td>Pour le cépage sauvignon B et pour les vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21ème feuille)</td><td>Avec un maximum de 11 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</td></tr>
<tr><td>Pour les cépages noirs</td><td>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied:
- soit en taille Guyot avec un seul long bois de 7 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail) avec un maximum de 2 yeux francs par coursons ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dénomination géographique complémentaire « Oisly »</td></tr>
<tr><td>Vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu’à la 20ème feuille)</td><td>Avec un maximum de 9 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et au plus 2 coursons ;
- soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs ;
- soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).</td></tr>
</table>

Vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21ème feuille)	Avec un maximum de 11 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs sur le long bois et au plus deux coursons, - soit en taille à 2 demi-baguettes portant chacune un maximum de 4 yeux francs, - soit en taille courte (conduite en éventail), avec un maximum de 2 yeux francs par courson, - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat).

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage «plan relevé».

DISPOSITIONS GENERALES
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 établie à 0,20 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITION PARTICULIERE POUR LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE «AMBOISE»
Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,60 mètre au dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	11000
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	10500
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	12000
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs, rouges et rosés	9000
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs et rosés	9000
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	

Vins blancs	10000
Vins rouges	9000
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	10500
Vins rouges et rosés	9000
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	10000

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vignes 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 du sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - Un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang ;
b) – Le couvert végétal des fossés entourant les parcelles de vigne situées au sein de l'aire parcellaire délimitée est maintenu ;
c) - Le bâchage du sol des parcelles de vigne et des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdit.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Touraine »		
Vins blancs et rosés	162	10%
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay »	171	10%
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	153	9,5%
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»		
Vins blancs	170	10,5%
Vins rosés	162	10%
Vins rouges	171	10%
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»		
Vins blancs	162	10%
Vins rosés	153	9,5%
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux »		
Vins blancs	179	11%
Vins rouges	189	11%
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»		
Vins blancs et rosés	162	10%
Vins rouges	171	10%
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»		
Vins blancs	179	11 %

VIII. - Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)

ET COULEUR DES VINS	
AOC « Touraine »	
Vins blancs	65
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	60
Vins mousseux blancs et rosés	72
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs, rouges et rosés	55
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs et rosés	55
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	
Vins blancs	60
Vins rouges	55
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	60
Vins rouges et rosés	55
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	60

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	72
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	66
Vins mousseux blancs et rosés	78
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs et rouges	63

Vins rosés	67
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs et rosés	66
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	66
Vins rouges	60
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	70
Vins rouges et rosés	67
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	66

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite des rendements visés dans le tableau ci-dessous. Ces rendements correspondent à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ces rendements fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	PRODUCTION TOTALE DES PARCELLES REVENDIQUEES (hectolitres par hectare)
AOC « Touraine »	
Vins blancs	85
Vins rouges, vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » et vins rosés	80
Vins mousseux blancs et rosés	92
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs	85
Vins rouges et rosés	80
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	85
Vins rosés	80
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	72

Vins rouges	66
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs	85
Vins rouges et rosés	80
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	72

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut pas être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que la parcelle ne comporte 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) - <u>Assemblage des cépages</u>

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, INDICATION, COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Touraine »	
Vins blancs	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal.
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.
Vins susceptibles de bénéficier l'indication « gamay »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 85% de l'assemblage.
Vins rosés tranquilles et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	- Les vins ne peuvent être issus d'un seul cépage ; - La proportion d'un cépage dans l'assemblage est inférieure ou égale à 70%.

Vins blancs mousseux	Le cépage chenin B ou le cépage orbois B représente au moins 60 % de la cuvée. Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. La cuvée est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland »	
Vins rosés et blancs	Les vins sont issus majoritairement du cépage principal
Vins rouges	Les vins sont issus de l'assemblage des 3 cépages et dans lequel le cépage principal est majoritaire.
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux »	
Vins rouges	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux ; - La proportion d'un cépage principal dans l'assemblage est inférieure ou égale à 70%.

b) - Fermentation malo-lactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention primeur ou « nouveau », présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- Tout lot de vin de base destiné à l'élaboration des vins mousseux présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre;
- Tout lot de vin présente, après conditionnement, les normes analytiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	ACIDITE TOTALE (grammes par litre d'acide tartrique)
AOC « Touraine »		
- Vins blancs ; - Vins rosés ; - Vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5

«primeur» ou « nouveau »		
Vins blancs et rosés élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5%	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
- Vins rouges ; - Vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay », - vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vins sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»		
Vins blancs	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5
Vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 13 %	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n’est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»		
Vins blancs (vin sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n’est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins blancs (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vins sec)	Inférieure ou égale à 9	La teneur en acidité totale n’est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rosés (vin demi-sec)	Supérieure à 9 et inférieure ou égale à 18	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2	
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »		
Vins blancs	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 3,5

Vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 13 %	Inférieure ou égale à 6	La teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10% ;
- Les vins blancs et rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et «Mesland» et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 18 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau» et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 18 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » et « Oisly », l'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DE VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Touraine »	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5 %
Vins mousseux blancs et rosés (en cas d'enrichissement du moût)	13 %
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins blancs	12,5 %
Vins rosés	12%
Dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux»	
Vins blancs et rouges	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs, rouges et rosés	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire «Oisly»	
Vins blancs	12,5 %

e) - Capacité de cuverie.
- Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale ;
- Pour l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Amboise», tout opérateur justifie d'un volume de cuverie de vinification équivalent au moins à 1,4 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation.
Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures pour les contenants de vinification dont le volume est supérieur à 50 hectolitres.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » sont vinifiés par macération carbonique.

b) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles.
Le dégorgement est réalisé à l'issue d'une période de 9 mois au moins à compter de la date de tirage.

c) - Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Amboise» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31décembre de l'année de la récolte.

d) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau» sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation.

e)- Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31décembre de l'année de la récolte.

f) - Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

g) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

h) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire «Oisly» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

b) - les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

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
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur aux dates suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Touraine »	
Vins tranquilles	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue d'une période d'élevage de 9 mois au moins à compter de la date de tirage
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs et rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs rouges et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir des dates suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, MENTION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Touraine »	
Vins bénéficiant de la mention «primeur» ou « nouveau »	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.
Vins tranquilles	Au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue d'une période minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.
Dénomination géographique complémentaire «Amboise»	
Vins rosés	Au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte
Vins blancs et rouges	Au plus tôt le 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau»	
Vins rosés	Au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
Vins blancs	Au plus tôt le 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux »	
Vins blancs	Au plus tôt le 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins rouges	Au plus tôt le 1er août de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Mesland»	
Vins blancs, rouges et rosés	Au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Oisly »	
Vins blancs	Au plus tôt le 1er 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 se présente comme un plateau mollement ondulé, au sud-ouest du Bassin Parisien, et correspond à une zone de confluence sur le territoire de laquelle, le Cher, l'Indre et la Vienne, viennent rejoindre la Loire. Le vignoble, implanté sur une centaine de kilomètres, s'organise le long des vallées, à l'exception de la Sologne viticole, à l'est, dont le vignoble repose, en situation de plateau, entre le Cher et la Loire.

Les zones géographiques des dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et « Mesland » s'étendent au cœur des vallées qui s'égrènent, d'ouest en est, le long du Val de Loire, tandis que la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Azay-le-Rideau » borde la vallée de l'Indre.

La vallée du Cher abrite en son aval la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » tandis que celle de « Oisly » occupe le plateau oriental situé entre la Loire et le Cher.

L'altitude générale dépasse rarement 100 mètres ou 120 mètres, sur le territoire des 143 communes qui composent la zone géographique.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production. On distingue parmi ces parcelles :
- les parcelles présentant des sols dérivés de l'argile à silex, auxquels sont mêlés des sables miocènes, sols dénommés localement « *bournais perrucheux* »,
- les parcelles présentant des sols développés sur des argiles à silex ou « *perruches* », ou des sols argilo-calcaires, pierreux, dérivés des calcaires, dénommés localement «*aubuis*»; ce sont des sols chauds et perméables, qui reposent sur les premières pentes ou « *côtes* » des vallées ;
- les parcelles présentant des sols des vallées, reposant sur des terrasses d'alluvions anciennes, dénommés localement «*graviers*».

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique, avec une atténuation nette de son influence dès que l'on avance vers la partie orientale de la zone géographique à hauteur du méridien de Tours.
Les températures et les précipitations témoignent de cette atténuation, avec des précipitations d'environ 550 millimètres, à l'ouest, qui vont jusqu'à 650 millimètres, à l'est, et une plus grande amplitude thermique, à l'est, signe d'une influence océanique dégradée plus marquée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les restes d'un vieux pressoir découvert à Cheillé près d'Azay-le-Rideau témoignent de la culture de la vigne en « Touraine » dès le II^{ème} siècle. Sous l'influence de l'Eglise, entre le VIII^{ème} et le XII^{ème} siècle, la viticulture connaît un véritable essor.

La présence de la Cour royale dans la vallée de la Loire au XVI^{ème} siècle (châteaux de Chambord Chenonceau, etc…) contribue à un développement considérable de la production de vins de qualité, ainsi qu'à la renommée de certains « *crus* ». La production se développe après la promulgation de l'Edit des vingt lieues qui interdit la production viticole autour de la capitale, et les cépages « *gamay* » en provenance de la région lyonnaise font leur apparition.

Voies naturelles de circulation, la Loire et le Cher ont spontanément incité à commercer, développer et exporter les productions de la zone géographique.
Le commerce des meilleurs vins se fait principalement avec la Hollande et l'Angleterre, via la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire, près de Nantes. Ces vins de qualité sont alors baptisés « *vins de la mer* », pour leur aptitude au transport.

Au XVIII^{ème} siècle, un vignoble se développe dans la basse vallée du Cher autour des villes de Bléré, Thésée, Montrichard et Chenonceaux.
Une description de l'encépagement du secteur est réalisée à l'occasion de l'enquête agricole de l'an XII (1804). Dans son « *Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher* » le « *côt* » est présenté comme le principal cépage « *espèce de plan le plus propagé sur la côte du cher donnant au midi, produisant la première qualité du vin* ».

En 1845, le Comte ODART mentionne également dans son « *Ampélographie* » le cépage cot N comme « *cépage le plus cultivé sur les bords du Cher et du Lot* ».
Jules GUYOT, en 1860, toujours très précis dans ses descriptions, écrit : « *Le breton (cabernet franc N) a son centre principal à Bourgueil, entre Chinon et Saumur, où il donne d'excellents vins ; mais il disparaît en remontant vers l'est de la région, où les côts, les chardenets, les pinots noirs, les beurots et le meunier(…) dominent dans le Loir-et-Cher …* ».

Après la crise phylloxérique, le vignoble de « Touraine » est reconstitué avec un encépagement issu notamment de nouveaux cépages greffés comme les cépages gamay N et sauvignon B.
La zone géographique se construit alors peu à peu, en intégrant des secteurs viticoles à bonne potentialité qualitative et, peu avant le début de la seconde guerre mondiale, en 1939, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Touraine » est reconnue.

En 1953, le nom de « Touraine » est définitivement adopté avec la possibilité de compléter ce nom par la dénomination géographique complémentaire « Azay-le-Rideau » pour un petit secteur de la vallée de l'Indre.

En 1955, les dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et « Mesland » sont reconnues. Elles consacrent deux secteurs dont l'encépagement est resté traditionnel, notamment avec le cépage chenin B.
Le vignoble couvre alors une superficie de 8000 hectares et les producteurs, regroupés au sein de cinq caves coopératives, développent la production des vins issus des cépages sauvignon B et gamay N qui acquièrent une solide notoriété auprès de la restauration sous les dénominations communes de « *sauvignon de Touraine* » et « *gamay de Touraine* ».

Conscients du potentiel de leur territoire et de leurs cépages, dès 1985, les producteurs de la vallée du Cher implantent les cépages cot N et sauvignon B sur les parcelles de premières « *côtes* » tandis que ceux de la Sologne viticole réservent le cépage sauvignon B aux parcelles présentant des sols sableux.
Ce travail de recherche d'authenticité se concrétise par la reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » pour les vins blancs et rouges des coteaux du Cher, et « Oisly », pour les vins blancs de la Sologne viticole.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 4500 hectares cultivés par environ 800 producteurs. 260000 hectolitres environ sont produits dont plus de 60% de vins blancs.

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

Vins tranquilles

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » sont des vins présentant de la rondeur en bouche et des finales fraiches et bien équilibrées.

Les vins blancs, à la robe souvent or pâle, déclinent une palette aromatique pouvant aller de notes fruitées rappelant les agrumes ou les fruits exotiques, aux notes florales, rappelant les fleurs blanches. Ils conservent en fin de bouche une sensation de fraîcheur.

Les vins rosés s'ouvrent sur des arômes délicats qui peuvent rappeler le cassis, les fruits exotiques ou les agrumes.
Ces vins rosés peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », et ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

Les vins rouges produits avec le cépage gamay N (vins bénéficiant de l'indication « gamay » ou vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau ») arborent fréquemment une robe cerise et dévoilent généralement des arômes chaleureux de petits fruits rouges sur des tanins soyeux. Ce sont des vins équilibrés, alliant légèreté et finesse.
Ceux issus d'assemblages ou du seul cépage cabernet franc N, à l'ouest du méridien de Tours, sont des vins élégants et puissants, avec une bonne structure tannique, et dont l'expression aromatique allie fruits rouges et fruits noirs, sur des couleurs allant du rubis sombre au grenat profond.

Vins mousseux

Les vins mousseux blancs et rosés sont forgés sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées et une nuance briochée peut s'affirmer avec le temps.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a modelé, au fil du temps, un plateau ondulé de roches tendres du Tertiaire et du Secondaire. Sous l'influence de l'Eglise, au Moyen-Âge, les hommes ont implanté le vignoble le long des coteaux ainsi ciselés et sur les rebords de plateau.

Cette proximité des cours d'eau constitue déjà, à la Renaissance, un atout important qui favorise l'exportation des vins de « Touraine ». Ainsi, la permanence de la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire d'où les vins sont exportés vers la Hollande et l'application de l'Edit des vingt lieues, en 1577, façonnent le vignoble ligérien et favorisent une production de qualité.
Sous l'influence du climat, un encépagement reposant sur les cépages chenin B et cabernet franc N est développé dans la partie occidentale de la zone géographique tandis que les cépages sauvignon B, cot N et gamay N sont privilégiés dans la partie orientale de la zone géographique. Le méridien de Tours marque cette limite climatique naturelle. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants développés principalement sur turonien et sénonien. L'argile à silex, riche en pierres siliceuses couvre majoritairement les sols des vallées intermédiaires. Ces silex, nombreux en surface, jouent alors un rôle important lors de la maturité en augmentant les taux d'échanges de chaleur du sol.

Ces conditions participent grandement à la qualité des vins blancs et des vins rouges.
Le cépage sauvignon B se plait notamment sur les parcelles présentant des sols de « *perruches* » et « *d'aubuis* ». Il trouve dans ces situations les bases essentielles à une maturité constante, au fil des ans. Les vins qui en sont issus, expriment, sur ces sols, et sous ce climat, des caractères frais et originaux. Ils représentent les 2/3 de la production de l'appellation d'origine contrôlée, en 2009.
Le cépage gamay N, cépage noir de la reconstruction phylloxérique, repose principalement sur les parcelles présentant des sols d'« argiles à silex » et les vins qui en sont issus sont fruités et alertes. Les vins rouges à l'est du méridien de Tours ont le cépage cot N comme colonne vertébrale, tandis que le cabernet franc N s'impose à l'ouest de celui-ci. Ils apportent une belle structure tannique.

Au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine» et exprimant la diversité des milieux naturels, 5 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues avec des règles de production plus restrictives.

«Amboise»

Le plateau de craie tendre présente un relief assez marqué avec une altitude comprise entre 80 mètres et 100 mètres. La diversité des situations géo-pédologiques a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les vins rosés sont fruités et frais, les vins rouges, qui disposent d'une bonne structure tannique, ont une expression aromatique assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges et les vins blancs sont généralement secs, mais peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifiés de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ».

«Azay-le-Rideau»

Le vignoble, grâce à son positionnement entre les vallées de la Loire et de l'Indre, bénéficie d'un climat tempéré. Les cépages grolleau N et chenin B colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins blancs élégants et frais, et de vins rosés fruités. Selon les usages, les vins rosés sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation afin d'obtenir ce fruité. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles sont élégants et minéraux.

«Chenonceaux»

La zone géographique s'étire sur les coteaux des deux rives du Cher. Les cépages sont implantés sur des parcelles présentant des sols marqués par la présence importante de silex.
Le vin blanc possède une expression aromatique généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, accacia…) et des notes plus fruitées (agrumes, fruits secs,…). L'élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'apporter rondeur et finesse.
Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. Un élevage, au moins jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'obtenir un vin aux arômes complexes et des tanins ronds et soyeux.

«Mesland»

La zone géographique, située au nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », correspond à un rebord de plateau regardant la Loire. Ici les sols sont unis par la présence de silex et de sables du Miocène. L'amplitude thermique élevée et la situation géographique mets en valeur des cépages précoces. Les vins rouges et rosés, principalement issus du cépage gamay N, expriment des arômes concentrés de petits fruits rouges. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles, possèdent une expression aromatique complexe révélant des arômes floraux (aubépine, tilleul, verveine…) et des notes plus fruitées (agrumes, poire,…). La dégustation se termine souvent par une sensation de fraîcheur.

«Oisly».

Au cœur de la Sologne viticole, ce vignoble produit des vins blancs secs à partir du seul cépage sauvignon B qui exprime toutes ses potentialités sur les sols de sables et graviers continentaux et les formations dites « de Sologne » composées de sables, argiles et faluns. Le climat de la zone géographique met en évidence une saison sub-sèche la plus accentuée de la région Touraine. Ce milieu naturel offre des vins à la fraîcheur marquée par des arômes fins et délicats rappelant les agrumes et les fleurs blanches. Un élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, leur permet de se complexifier.

La « Touraine », héritière des vignobles et vallées chantés par les Rois, est encore l'un des fleurons des vignobles septentrionaux et ses paysages culturels vivants, préservés par l'exploitation séculaire de la vigne ont favorisé l'inscription de la Vallée de Loire au Patrimoine historique de l'UNESCO.

Vins mousseux

La production des vins mousseux s'inscrit dans le contexte décrit ci-dessus. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à fermenter à nouveau, les producteurs tourangeaux ont souhaité maîtriser ce phénomène de « mousseux naturels » et en tirer parti. Sont ainsi nés les vins offerts au consommateur comme « pétillants », à partir du XIX^{ème} siècle. La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation
Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent maintenant un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'originalité territoriale des vins blancs est traduite par l'obligation de la présence de 60% de cépage chenin B ou d'orbois B. L'élevage long « sur lattes » contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient,

pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :
- 2020 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 30 mai 1991;
- 2021 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 12 et 13 février 1992 et 9 et 10 septembre 1992;
- 2025 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai 1996 ;
- 2026 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001;
- 2028 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de ses séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003;
- 2031 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 8 et 9 mars 2006;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 29 mai 2008 ;
- 2035 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors de sa séance du 9 juin 2010.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin .
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.
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 0,85.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 2010 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation pour la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles :
- La densité minimale à la plantation est de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à la dénomination géographique complémentaire est établi sur la base du rendement autorisé pour la dénomination géographique complémentaire, affecté du coefficient de 0,90.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 2010 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation pour la dénomination géographique complémentaire « Oisly » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles :
- La densité minimale à la plantation est de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;

- Le volume pouvant bénéficier du droit à la dénomination géographique complémentaire est établi sur la base du rendement autorisé pour la dénomination géographique complémentaire, affecté du coefficient de 0,90.

d) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 2010 et ne respectant pas la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang fixée pour la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire, sous réserve que l'écartement entre les pieds sur un même rang ne soit pas inférieur à 0,90 mètre.

e) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 2010 et ne respectant pas la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang fixée pour la dénomination géographique complémentaire « Oisly » bénéficient, pour leur récolte, du droit à cette dénomination géographique complémentaire, sous réserve que l'écartement entre les pieds sur un même rang ne soit pas inférieur à 0,90 mètre.

3°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation, règles d'assemblage

<table>
<tr><th>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS ET TYPES DE PRODUITS</th><th>ENCEPAGEMENT, REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION, REGLES D'ASSEMBLAGE</th></tr>
<tr><td colspan="2">AOC « Touraine »</td></tr>
<tr><td>Vins blancs tranquilles</td><td>a) - Jusqu'à la récolte <s>2016</s> 2021 incluse, les vins peuvent être issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chenin B, orbois B, sauvignon B ;
- cépages accessoires : chardonnay B et sauvignon gris G.
La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</td></tr>
<tr><td>Vins rosés tranquilles et vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau »</td><td>Jusqu'à la récolte 2021 incluse, les vins peuvent être issus du seul cépage pineau d'Aunis N.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Vins rouges</td><td>Mesure transitoire générale</td></tr>
<tr><td>Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion des cépages cabernet-sauvignon N, gamay N, pinot noir N, ensemble ou séparément, peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.</td></tr>
<tr><td>Mesures transitoires particulières :
pour les exploitations dont toutes les vignes sont situées à l'est du méridien de Tours</td></tr>
<tr><td>a) - Jusqu'à la récolte 2016 incluse, la proportion du cépage cabernet franc peut être supérieure à 70% de l'encépagement ;</td></tr>
</table>

	b) - Pour les récoltes 2017 à 2020 incluse, la proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement ; c) - Pour les récoltes 2021 à 2029 incluse, la proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement. Seules les mesures transitoires particulières s'appliquent pour les règles d'assemblage.

4°- Normes analytiques

a) - Jusqu'à la récolte 2021 incluse, les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et issus des cépages chenin B et orbois B présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale de ces vins, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

b) - Les vins issus de ces mêmes cépages et présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «Val de Loire» ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Azay-le-Rideau» ou «Mesland» sont inscrites obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Les dénominations géographiques complémentaires «Chenonceaux» ou «Oisly» sont inscrites obligatoirement sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - Les vins blancs bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Mesland» ou «Azay-le-Rideau» sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges, et avec la mention «moelleux» ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

f) - Les vins rosés bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Amboise» ou «Mesland» sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges, et avec la mention «moelleux» ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

g) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

h) – L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

i) - L'indication «gamay» est inscrite immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée avec des caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée et au plus égales à celles-ci

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique complémentaire.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base
La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux est adressée à

l’organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l’année de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- les cas échéant, la dénomination géographique complémentaire, l’indication ou la mention ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l’opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration de revendication pour les vins mousseux
La déclaration de revendication est adressée à l’organisme de contrôle agréé selon les modalités et les délais, compris entre la date de fin de chaque tirage et la fin du mois au cours duquel l’opération de tirage a été réalisée, fixés dans le plan d'inspection.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la couleur ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l’opérateur ;
- 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.

5. Déclaration préalable des transactions en vrac
Tout opérateur déclare auprès de l’organisme de contrôle agréé chaque transaction en vrac selon les modalités et les délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder 15 jours ouvrés avant l'opération.
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 ;
- le nom de l’appellation et la couleur du produit ;
- les cas échéant, la dénomination géographique complémentaire, l’indication ou la mention ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

6. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d’origine contrôlée et ne justifiant pas d’un système certifié de traçabilité et de conservation d’échantillons effectue auprès de l’organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d’inspection, au plus tard dans les 24 heures suivant l’achèvement du conditionnement, du ou des lots, de vin.

7. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l’organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder 15 jours ouvrés avant toute expédition.

8. Déclaration de renoncement
Tout opérateur commercialisant en appellation d’origine contrôlée « Touraine» un vin bénéficiant

d’une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire, à l’organisme de défense et de gestion et à l’organisme de contrôle agréé, 15 jours ouvrés au moins avant tout conditionnement ou transaction.

9 - Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vin 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 de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l’appellation et la couleur du produit concerné ;
- l’identité de l’opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi des contrôles maturité et de vinification
Tout opérateur récoltant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré :
- par cépage, au moins un contrôle maturité réalisé avant vendange ;
- par lot de vinification, le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d’enrichissement.

2. Registre des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » pour les vins rouges
Tout opérateur tient à jour un registre précisant les parcelles sur lesquelles ont été récoltés les raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau ».

3. Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement
Tout opérateur élaborant des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont indiqués notamment :
- la date de tirage ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

4. Registre de conditionnement pour les opérateurs justifiant d’un système de traçabilité et de conservation des échantillons
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d’origine contrôlée et justifiant d’un système certifié de traçabilité et de conservation d’échantillons tient à jour un registre reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d’inspection.

5. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 et visées par les mesures transitoires relatives au mode de conduite pour l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l’année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité de plantation ;
- les écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang.

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 et suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire de la tenue à jour du potentiel de production ; - Pour les parcelles de vigne affectées à la production des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » et Oisly », contrôle sur le terrain (encépagement et densité de plantation)
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Maîtrise des températures de fermentation	Contrôle sur site
Capacité de cuverie	Contrôle sur site
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain : comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage / poids / grappes / densité).
Rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau ».	Contrôle des parcelles après récolte
Maturité du raisin.	- Contrôle documentaire et contrôle sur site ; - Vérification des enregistrements (contrôles de maturité) réalisés par les opérateurs ; - Pour les parcelles de vigne affectées à la production des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » et Oisly »,

	contrôle de maturité sur site.
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi de la vinification	- Contrôle documentaire et contrôle sur site ; - Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la période entre date de tirage et mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B.4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs, y compris les vins de base pour mousseux.	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
Vins en vrac prêts à être mis en marché à destination du consommateur ou conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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