Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« MUSCADET SÈVRE ET MAINE »

homologué par l'arrêté du 4 novembre 2022
publié au JORF du 11 novembre 2022

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Château-Thébaud » ;
- « Clisson » ;
- « Gorges » ;
- « Goulaine » ;
- « Monnières - Saint-Fiacre » ;
- « Mouzillon - Tillières » ;
- « Le Pallet ».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produits

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine », complétée ou non par la mention « sur lie » ou par une dénomination géographique complémentaire, est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

a) - Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 juin 2017. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2022 :
- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (partie), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chapelle-Basse-Mer, Gétigné (partie), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le

Landreau, Le Loroux-Bottereau (partie), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (partie), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (partie), Vallet, Vertou.
- Département de Maine-et-Loire : Sèvremoine pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Crespin-sur-Moine et Tillières.
- Département de la Vendée : Cugand (partie), Montaigu-Vendée pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Hilaire-de-Loulay (partie).
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique ainsi approuvée. Ces documents cartographiques sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Toutes les étapes de la production des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » ont lieu dans les aires géographiques approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 3 mai 2017 et du 5 septembre 2019.
Le périmètre de ces aires géographiques, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2022 :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Château-Thébaud »	Département de la Loire-Atlantique : Château-Thébaud (partie), Maisdon-sur-Sèvre (partie), Vertou (partie).
« Clisson »	Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine (partie), Château-Thébaud (partie), Clisson (partie), Gétigné (partie), Gorges (partie), Maisdon-sur-Sèvre (partie), Saint-Hilaire-de-Clisson (partie), Saint-Lumine-de-Clisson (partie). Département de Maine-et-Loire : Sèvremoine pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Crespin-sur-Moine (partie).
« Gorges »	Département de la Loire-Atlantique : Gorges (partie), Monnières (partie), Mouzillon (partie), Le Pallet (partie).
« Goulaine »	Département de la Loire-Atlantique : La Chapelle-Heulin (partie), Haute-Goulaine (partie), Le Landreau (partie), Le Loroux-Bottereau (partie), Saint-Julien-de-Concelles (partie), Vallet (partie).
« Monnières - Saint-Fiacre »	Département de la Loire-Atlantique : Maisdon-sur-Sèvre (partie), Monnières (partie), Saint-Fiacre-sur-Maine.
« Mouzillon – Tillières »	Département de la Loire-Atlantique : Mouzillon (partie), Vallet (partie). Département de Maine-et-Loire : Sèvremoine pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Crespin-sur-Moine (partie) et Tillières (partie).

« Le Pallet »	Département de la Loire-Atlantique : La Chapelle-Heulin (partie), Le Pallet (partie).

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites des aires géographiques ainsi approuvées. Ces documents cartographiques sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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 du 19 mai 2011 et du 20 juin 2018.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°*- a) les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

b) – Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Gorges » et « Le Pallet » sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 8 septembre 2022.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°*- b) les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre » et « Mouzillon – Tillières » sont issus exclusivement de parcelles de vigne ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 3 mai 2017, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er février de l'année de la récolte.
Les listes des nouvelles parcelles de vigne identifiées sont approuvées chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles de vigne identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » est constituée par le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2022 :
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis-Saint-Géréon, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (partie), La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, Carquefou, Le Cellier, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Divatte-sur-Loire pour le seul territoire de la commune déléguée de Barbechat, Frossay, Geneston, Gétigné (partie), Legé, Ligné, La Limouzinière, Loireauxence pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Sauveur et Varades, Le Loroux-Bottereau (partie), Machecoul-Saint-Même, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montbert (partie), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Oudon, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Remaudière, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons,

Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Viaud, Les Sorinières (partie), Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vair-sur-Loire, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz, Vue.
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau-en-Mauges pour le seul territoire des communes déléguées de Beaupréau et Gesté, Ingrandes-Le Fresne sur Loire pour le seul territoire de la commune déléguée du Fresne-sur-Loire, Mauges-sur-Loire pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais et Saint-Florent-le-Vieil, Montrevault-sur-Èvre pour le seul territoire des communes déléguées de La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart et Saint-Rémy-en-Mauges, Orée d'Anjou, Sèvremoine pour le seul territoire des communes déléguées de Montfaucon-Montigné et Saint-Germain-sur-Moine.
- Département de la Vendée : Cugand (partie), Montaigu-Vendée pour le seul territoire des communes déléguées de Montaigu et Saint-Hilaire-de-Loulay (partie), Rocheservière, Saint-Étienne-du-Bois,Saint-Philbert-de-Bouaine.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet », est constituée par le territoire des communes ou parties de communes listées au point *1°*- a) et au point *3°*- a), non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied : - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ; - soit en taille guyot simple ou double. La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.
Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » sont taillées avec un maximum

de 12 yeux francs par pied et, au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes taillées en guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol.

La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au dessus du sol, et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	10000
Dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet »	7000

Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » présentent une charge à la parcelle régulière, la régularité de la charge étant appréciée par la répartition homogène à la parcelle du nombre de grappes par pieds ; le pourcentage de pieds par parcelle présentant une charge supérieure à 12 grappes ne peut être supérieur à 20 %.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

– Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

– Sur tous les inter-rangs des vignes destinées à la production des vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet », la maitrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Dispositions générales
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 transport de la vendange
La vendange destinée à la production de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » est protégée de la pluie pendant son transport du lieu de la récolte jusqu'à l'installation de pressurage et, pour éviter tout tassement de celle-ci, le poids maximal de raisin par benne est de 8000 kg.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RICHESSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	161
Dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet »	178

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	10 %
Dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet »	11%

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » complétée ou non par la mention « sur lie »	55	66
Dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet »	45	50

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

b) - Le bénéfice des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.
Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte. Ils se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification.

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation :
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit.
Pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » :
- tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés).
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

d) - Capacité de cuverie
La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au *1°* du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Afin de conserver leurs caractéristiques organoleptiques, notamment leur fraîcheur caractéristique et leur léger perlant de gaz carbonique, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Goulaine » et « Le Pallet » font l'objet d'un élevage sur leurs lies fines de vinification au moins jusqu'au 1er avril de la 2ème année qui suit celle de la récolte et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Monnières – Saint-Fiacre » et « Mouzillon – Tillières » font l'objet d'un élevage sur leurs lies fines de vinification au moins jusqu'au 1er octobre de la 2ème année qui suit celle de la récolte et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, notamment leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, et compte tenu de leur teneur en gaz carbonique endogène, les vins sont mis en marché à destination du consommateur une fois conditionnés en bouteilles.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1er mars et le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Afin de ne pas perdre les caractéristiques acquises au cours de leur élevage, et notamment de préserver leur riche bouquet aromatique, pour réduire les risques d'oxydation et limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification, à l'issue de la période d'élevage sur leurs lies fines de vinification.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 60ème jour qui suit celui du conditionnement.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » est caractérisé par un relief tourmenté lié à un réseau hydrographique particulièrement dense. A l'est de la ville de Nantes, sur les pentes qui surplombent la Loire et le marais de Goulaine, ou plus au sud sur les versants de la Sèvre, de la Maine et de leurs affluents, les parcelles de vigne occupent les coteaux et modèlent les paysages. Ce territoire constitue la partie centrale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » et s'étend sur une partie des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de la Vendée.

Fortement influencé par la proximité de l'océan Atlantique, le climat de la zone géographique présente cependant quelques nuances. Ainsi, les températures hivernales, généralement très douces, sont particulièrement tempérées au nord, à proximité de la Loire et du marais de Goulaine, où se trouve la dénomination géographique complémentaire « Goulaine », ainsi que dans l'ouest de la zone, où se situe la dénomination géographique complémentaire « Château-Thébaud », davantage soumise aux influences océaniques. Elles sont sensiblement plus froides vers le sud-est, où sont localisées les dénominations géographiques complémentaires « Mouzillon – Tillières », « Gorges » et « Clisson », plus éloignées de la Loire et du marais de Goulaine. Les étés restent généralement frais sous l'effet des brises océaniques, avec des précipitations déficitaires et un ensoleillement important.

La structure géologique de la zone géographique montre une grande diversité de roches mises en place à l'ère Primaire :

- les micaschistes dominent au nord et au nord-est, associés, sur les pourtours du marais de Goulaine, à des gneiss entrecoupés de filons de roches vertes, ensemble métamorphique qui forme l'assise de la dénomination géographique complémentaire « Goulaine » ;
- à l'est, se trouve un important massif de gabbros, qui constitue l'ossature géologique de la dénomination géographique complémentaire « Gorges » et se déploie le long de la rivière Sanguèze, où prend place la dénomination géographique complémentaire « Mouzillon – Tillières » ;
- la partie occidentale de la zone géographique repose sur un substratum composé surtout d'orthogneiss, ainsi que de gneiss peu acides et d'une granodiorite qui composent le socle de la dénomination géographique complémentaire « Château-Thébaud » ;
- au centre de la zone géographique, la dénomination géographique complémentaire « Le Pallet » est située dans un secteur où les roches sont peu altérées et fortement fissurées, tandis que les gneiss sur lesquels s'étend le vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Monnières – Saint-Fiacre » présentent souvent un faciès plus altéré ;
- au sud, une faille isole un massif de granite à gros grains caractéristique de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Clisson ».

Des sédiments sablo-argileux plus ou moins riches en galets recouvrent localement le socle primaire.

Malgré leur diversité, ces formations sont le plus souvent à l'origine de sols bruns filtrants, sableux et caillouteux, parfois enrichis en argiles sur les sous-sols composés de gabbros. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les parcelles présentant des sols sains, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement et d'une capacité de rétention en eau limitée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le moine Saint Martin, fondateur de l'abbaye de Vertou, au VI^{ème} siècle, est le premier à organiser la viticulture sur les coteaux de la Sèvre et de la Maine. Le développement du vignoble se poursuit pendant tout le Moyen Âge, le long des portions navigables de ces deux rivières, permettant notamment l'essor précoce du vignoble des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Monnières – Saint-Fiacre » et « Le Pallet ». A partir du XVI^{ème} siècle, sous l'impulsion du négoce international installé à Nantes, le cépage melon B s'implante définitivement dans la région. Le nom de « *Muscadet* » apparaît pour la première fois en 1635, sur un bail conservé à Gorges. A la fin du XVIII^{ème} siècle, la paroisse de Monnières compte déjà près des deux tiers de ses terres plantées en vignes, signe de la spécialisation viticole de la région.

Après les saccages opérés en marge des guerres de Vendée en 1793-1794, puis les dégâts provoqués par le phylloxera, la viticulture adapte de nouvelles techniques, comme les plantations en lignes et la taille guyot. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié : adoption du seul cépage melon B, maintien d'une densité de plantation élevée, maîtrise de la charge des vignes et limitation de leur rendement, récolte des raisins à pleine maturité.

Dans la perspective de produire des vins riches et complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies en prévision des fêtes à venir. Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.

Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture

des liaisons β-glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des C_{13}-norisoprénoïdes, avec formation notamment de β-damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

Ces usages sont parfois adaptés aux variations du milieu, comme la récolte de raisins à très forte maturité pour les dénominations géographiques complémentaires « Clisson », « Monnières – Saint-Fiacre » et « Mouzillon – Tillières », la préservation d'un taux élevé d'acides organiques dans les moûts pour les dénominations géographiques complémentaires « Gorges » et « Château-Thébaud », des vendanges précoces pour la dénomination géographique complémentaire « Goulaine » ou la pratique d'élevages prolongés des vins sur leurs lies fines de vinification pour les meilleures cuvées. Les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire sont maintenus sur leurs lies jusqu'au conditionnement. Ils sont conditionnés en bouteilles directement dans les chais de vinification pour limiter les risques d'oxydation et réduire les pertes d'arômes.

Souhaitant préserver leur qualité et leur notoriété, des producteurs de la commune de La Haie-Fouassière et des alentours obtiennent dès 1925, par voie judiciaire, la possibilité de déclarer leurs vins sous le nom « Muscadet Grands Crus de Sèvre et Maine ». La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » intervient en 1936. La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977, elle se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins durant l'année qui suit celle de la récolte, dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

La spécialisation viticole de la zone géographique est désormais très marquée, le territoire de plusieurs communes étant voué en grande partie à la seule culture de vignes de cépage melon B. Avec environ 8000 hectares exploités par 600 producteurs, en 2016, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » représentent presque 70% du volume commercialisé dans l'ensemble des appellations d'origine contrôlée du vignoble nantais. Plus de la moitié de ces vins bénéficient de la mention « sur lie ».

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre et Maine » sont blancs, secs et tranquilles. Ils présentent un équilibre gustatif subtil, entre rondeur et fraîcheur, et développent un bouquet complexe d'arômes à dominante fruitée ou florale. Ils sont conditionnés soigneusement en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

Un élevage prolongé confère parfois aux vins une bonne aptitude au vieillissement, comme pour les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire :
- « Château-Thébaud », dont les vins se démarquent habituellement par la finesse et l'élégance de leur bouquet, variant autour d'arômes fruités, floraux et de plantes aromatiques, caractéristiques qui se retrouvent en bouche avec des vins salins, frais et tendus ;
- « Clisson », dont les vins sont caractérisés généralement par une bouche très concentrée et par des arômes intenses, surtout fruités (fruits mûrs, fruits cuits) ;
- « Gorges », dont les vins se distinguent, le plus souvent, par leur puissante attaque en bouche, soutenue par l'acidité et l'amertume, et par des arômes minéraux ou mentholés ;

- « Goulaine », dont les vins expriment couramment un bouquet intense dominé par des notes de fruits frais, fruits mûrs, fruits secs et des nuances florales, et qui se signalent par leur équilibre, leur rondeur, une très faible amertume et une impression de texture veloutée longue en bouche ;
- « Mouzillon – Tillières », dont les vins, fermés dans leur jeunesse, expriment ensuite fréquemment d'intenses arômes floraux, d'agrumes, d'herbes aromatiques, des notes briochées et minérales, avec une bouche dont la structure concentrée est soutenue par de fins amers et une légère astringence ;
- « Monnières – Saint-Fiacre », dont les vins s'individualisent souvent par leur nez puissant de fruits mûrs ou confits et des notes balsamiques, alors qu'en bouche ils révèlent un profil ample et généreux, avec un caractère crémeux équilibré par une très légère amertume.
- « Le Pallet », dont les vins se différencient fréquemment par leur équilibre suave en bouche et par leur bouquet aromatique très fin, dominé par la composante florale.

Pour conserver le bénéfice de leurs élevages et éviter toute oxydation et toute perte aromatique, les vins bénéficiant de ces dénominations géographiques complémentaires sont conditionnés en bouteilles directement dans les chais de vinification.

3°- Interactions causales

Par leur texture grossière héritée de roches anciennes, les sols de la zone géographique assurent un démarrage précoce du cycle de la vigne et limitent sa vigueur. La douceur des hivers accentue cette précocité, l'ensoleillement estival et les vents marins protégeant la végétation des atteintes sanitaires. Ces sols assurent une alimentation hydrique modérée et régulière à la vigne, gage d'une bonne maturité, grâce à leur réserve en eau réduite et à leur fracturation qui permet un enracinement en profondeur. Au fil des siècles, le choix du cépage précoce melon B s'est imposé dans ce contexte, d'autant que la modération des températures estivales de la zone géographique est idéale pour préserver la fraîcheur et les arômes qui s'expriment dans les vins issus de ce cépage blanc délicat.

La longue histoire viticole de la zone géographique, sa spécialisation précoce et la densité des vignes qui la caractérisent ont favorisé, depuis longtemps, la mise en commun des pratiques. Désireux de protéger l'authenticité de leurs produits, les producteurs ont obtenu la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, dès 1936, parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées de France, à l'issue d'un processus amorcé au cours des années 1920.

Leur savoir-faire permet aux opérateurs de maîtriser la production et de récolter des raisins sains à pleine maturité. Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

La diversité des roches et des sols qui en dérivent, les variations topographiques et les nuances climatiques liées à la distance des îlots viticoles par rapport aux masses d'eau, expliquent pour partie la complexité aromatique rencontrée dans les vins. L'exploitation de la diversité du milieu naturel, associée à des pratiques vitivinicoles exigeantes, a permis de dégager des spécificités et de promouvoir des dénominations géographiques complémentaires qui constituent le fleuron de l'appellation d'origine contrôlée :

- « Château-Thébaud », dont la situation occidentale, sur les promontoires qui bordent la Maine, induit un climat favorable à la précocité et dont les sols, hérités de gneiss et granodiorite, permettent un enracinement profond de la vigne, sont à l'origine de moûts riches en acides organiques qui, après de longs élevages, favorisent l'expression de vins fins et tendus évoquant la fraîcheur et la minéralité ;
- « Clisson », où l**es** interaction**s** entre un climat relativement tardif, des sols sableux peu profonds hérités du granite, des pentes marquées sur les versants de la Sèvre ou de la Maine et des pratiques orientées vers la recherche de fortes maturités et d'élevages longs sur les lies fines de vinification, apportent aux vins leur richesse en bouche et leurs arômes fruités caractéristiques ;
- « Gorges », dont les sols argileux formés par l'altération des gabbros et le climat local relativement tardif, couplés à des usages visant à récolter les raisins avant complète maturité technologique puis à élever les vins longuement en milieu réducteur sur leurs lies fines de vinification, sont à l'origine du caractère vif des vins en bouche et de leur minéralité très fraîche au nez ;
- « Goulaine », où les terrains, développés sur des roches métamorphiques peu altérées, sous un climat fortement tempéré par la proximité de la Loire et des marais, favorisent une maturation rapide des raisins qui, grâce à une récolte précoce à pleine maturité, donnent des vins expressifs, équilibrés et souples aux arômes de fruits frais et de fruits secs ;
- « Monnières – Saint-Fiacre », implantée sur les buttes et coteaux qui bordent la Sèvre, dont les sols développés sur des gneiss peu acides, désagrégés ou altérés, induisent des cinétiques de maturation lentes, permettant l'obtention de fortes maturités qui sont à l'origine de vins amples et puissants, avec des notes de fruits mûrs évoluant vers les fruits confits ;
- « Mouzillon – Tillières », à l'est du vignoble, où l'interaction entre un climat plus continental et des sols sablo-argileux formés sur des gabbros peu altérés favorise des maturations poussées, donnant des vins qui expriment avec le temps, après un élevage soigneux, des arômes intenses évoquant des notes briochées, épicées, fruitées et florales ;
- « Le Pallet », où la longue tradition viticole et la cohésion des producteurs ont permis d'asseoir un savoir-faire qui exploite au mieux le potentiel de raisins récoltés à pleine maturité sur des sols caillouteux et fissurés, déterminant l'harmonie gustative des vins et la finesse de leurs arômes floraux.

Les opérateurs ont appris à préserver les caractéristiques aromatiques de ces vins de garde en limitant au maximum tout contact avec l'oxygène de l'air lors du conditionnement. Dans cet objectif et conformément aux usages locaux, ces vins sont conditionnés en bouteilles dans les chais mêmes de vinification.

XI. – Mesures transitoires

Pas de disposition.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dénominations géographiques complémentaires sont inscrites dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Les dimensions des caractères qui les composent sont égales,

aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » ou des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » sont présentés avec l'indication du millésime.

d) - L'étiquetage des vins ne bénéficiant pas d'une dénomination géographique complémentaire 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 ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1°- Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Pour bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet », chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à ces productions, avant le 1er juin qui précède la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle affectée, la référence cadastrale et la superficie en production.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.

2°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie » ou la dénomination géographique complémentaire « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières », « Le Pallet » ;
- le volume de vin revendiqué ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.
Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

3°- Déclaration préalable d'expédition *d'un vin non conditionné*

Tout opérateur destinant un vin non conditionné susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première expédition.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;

- son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible d'expédition.

4°- Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot et du (ou des) contenants ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de conditionnement.

b) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Château-Thébaud », « Clisson », « Gorges », « Goulaine », « Monnières – Saint-Fiacre », « Mouzillon – Tillières » et « Le Pallet » le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard 1 mois avant le conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin concerné ;
- la date prévue de conditionnement.

5°- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

6°- Déclaration de repli

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet » le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 15 jours ouvrés avant commercialisation de ce vin et au plus tard le 16 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- le volume faisant l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot à replier (le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires) ;
- la date prévue du repli.
L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de cette déclaration à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ».

7°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1°- Registre viticole

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1er juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

2°- Registres de chai

a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention, dénomination géographique complémentaire) ;
- la richesse en sucre avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention, dénomination géographique complémentaire) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.
Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, tient à jour un registre de commercialisation indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention, dénomination géographique complémentaire) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.
Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, entrée en production des jeunes vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle terrain
A3 - Transformation, élaboration**,** élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural de la vigne)	Contrôle terrain
B2 - Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Rendement (déclaration de récolte et déclaration de revendication)	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93 555 – MONTREUIL 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 sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.
