Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE »
homologué par le décret n° 2011-1275 du 11 octobre 2011, JORF du 13 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles 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 :
- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Aix-en-Provence, Alleins, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Berre-l'Etang, Charleval, Châteauneuf-les-Martigues, Cornillon-Confoux, Coudoux, Eguilles, Ensuès-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fontvielle, Gignac-la-Nerthe, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Mouriès, Paradou, Pelissanne, Peyrolles-en-Provence, Port-de-Bouc, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognac, Rognes, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues ;
- Dans le département du Var : Artigues, Rians.

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 6 et 7 juin 1985.
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 :

- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles, Aureille, Beaurecueil, Bouc-Bel-Air, Cabriès, Carry-le-Rouet, Eyragues, Fos-sur-Mer, Gardanne, Grans, Maillane, Meyreuil, Miramas, Mollégès, Noves, Orgon, Les Pennes-Mirabeau, La Roque-d'Anthéron, Marignane, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Paul-les-Durance, Sausset-les-Pins, Sénas, Tarascon, Le Tholonet, Vitrolles ;
Dans le département du Var : Esparron, Ollières.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N et carignan N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : vermentino B ;
- cépages complémentaires : clairette B, grenache B, sauvignon B et ugni blanc B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B et sémillon 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 et rosés :
- Deux au moins des cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- Pour les vins rosés, l'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au *1°* b) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :
- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat).
- Chaque pied porte au maximum 8 coursons à un ou 2 yeux francs.
- Les cépages cabernet-sauvignon N, sauvignon B, sémillon B et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot avec 8 yeux francs au plus par pied.

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

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois la distance entre les 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.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.
- 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 8000 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.
- Les vignes présentent un état sanitaire satisfaisant tout au long du cycle végétatif.
- L'enherbement est autorisé mais est maîtrisé.

2°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

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.
Les raisins sont transportés dans des contenants dont le revêtement est en bon état et conforme aux normes alimentaires en vigueur.

2 - Maturité du raisin

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

COULEURS DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	180	11 %
Vins rouges	190	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 60 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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) - Réception et pressurage.
- La réception de vendange permet une séparation correcte des différentes catégories de raisin ;
- La pression exercée lors de l'utilisation de pressoirs pneumatiques est inférieure ou égale à 2 bars.

b) - Assemblage des cépages.
- Les vins sont issus de l'assemblage d'au mois 2 cépages dont au moins un des cépages principaux ;
- La proportion de l'encépagement principal est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

c) - Fermentation malolactique.
Les vins rouges présentent, au conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.
La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) pour les vins rouges, blancs et rosés, après fermentation, est inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite.

f) - Matériel interdit.
Les érafloirs centrifuges, les pressoirs continus, les vinificateurs continus, les cuves à recyclage des marcs ainsi que les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres sont interdits.

g) - Capacité de cuverie.
- La capacité globale de cuverie est au moins égale à 1,2 fois le volume vinifié dans le cas d'une première récolte et de 1,6 fois à partir de la deuxième récolte ;
- Les cuves en fer et en ciment présentent un revêtement en bon état et conforme à l'usage œnologique.

h) – Entretien global du chai et du matériel .
- Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Un moyen de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

i) - Maîtrise des températures de vinification.
Le chai de vinification est doté d'un outil de maîtrise des températures.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rouges sont obtenus soit par vinification classique comportant l'éraflage préalable des grappes, sauf en cas de vendange mécanique, soit par la mise en œuvre de vendanges composées de raisins entiers ;
- Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - Les vins blancs et rosés peuvent être élaborés par macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct ;
- La proportion de vins rosés issus de saignée ou de macération pelliculaire est supérieure ou égale à 30 % du volume total des vins rosés ;
- Le débourbage des moûts destinés à la production de vins blancs et rosés est obligatoire.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Le conditionnement est réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène avec le matériel adapté au volume conditionné.

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;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

- L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés ;
- Un moyen de maîtrise thermique suffisant, protégeant les vins de toute élévation de température excessive, est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

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 :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 30 avril 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 :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond essentiellement à la partie occidentale de la basse Provence calcaire et s'étend de la Durance, au nord, à la mer Méditerranée, au sud, et de la vallée du Rhône, à l'ouest, à la montagne Sainte-Victoire, à l'est.
Elle est précisément délimitée au sein de 47 communes du département des Bouches-du-Rhône et de 2 communes du département du Var.

Trois chaînes montagneuses, érodées, s'allongent d'est en ouest : la chaîne de la Nerthe (ou de l'Estaque), au sud de l'étang de Berre, la chaîne de la Fare, au centre, le chaînon des Costes et son prolongement, le horst de Vernegues, au nord.

Entre ces chaînes s'étendent des bassins sédimentaires : le bassin de Vitrolles, le bassin de La Touloubre et enfin celui de la basse Durance, au nord, de Pelissanne à Rognes.
Enfin les chaînons calcaires marneux de la Trevaresse et celui d'Eguilles résultent de la surrection d'une ancienne dépression nord-sud, de la ville d'Aix-en-Provence jusqu'à la Durance.

La zone géographique bénéficie d'un bel ensoleillement annuel de 2900 heures au sein d'un climat de type méditerranéen. Elle est également soumise aux effets du Mistral, vent froid et sec, particulièrement fréquent au mois d'avril.
La pluviométrie annuelle, qui oscille entre 550 millimètres et 680 millimètres, est répartie de façon irrégulière sur l'année, essentiellement concentrée sur le printemps et l'automne.

L'activité viticole se localise, soit sur des formations marno-calcaires donnant des sols caillouteux à matrice argilo-limoneuse, soit sur des formations de molasse et de grés avec des sols très sableux ou sablo-limoneux caillouteux.

Malgré son étagement du littoral au nord de la montagne Sainte-Victoire, le paysage possède une unité d'ensemble, liée à sa morphologie caractéristique faite d'une succession de petits massifs et de zones dépressionnaires où se distribuent des formations lithologiques et des sols comparables. Les massifs de calcaire compact présentent de larges affleurements rocheux mêlés de sols très caillouteux et peu profonds, domaine des taillis, des garrigues et de boisements de résineux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme pour l'ensemble provençal, la culture de la vigne dans la zone géographique est vieille de plus de 2000 ans. Il semble que le vignoble aixois soit déjà très étendu dès le I^{er} siècle avant J.C.
Les Grecs, qui fondent *Massilia* (Marseille), introduisent, outre certains cépages comme l'ugni blanc B, la pratique de la taille de la vigne et du pressurage des raisins dans les environs de la cité phocéenne et permettent ainsi le développement d'une économie associée.
La vigne entre alors dans la trilogie agraire méditerranéenne, au coté de l'olivier et du blé.
Dès l'an 102 avant JC, PLUTARQUE écrit que les vins d'Aix-en-Provence rendent la tâche de MARIUS plus ardue, car les Teutons « *avaient le corps appesanti par l'excès de chère, mais le vin qu'ils avaient bu, en leur donnant plus de gaieté, ne leur avait inspiré que plus d'audace* ».

La première phase de développement est liée à l'implantation romaine, l'organisation du commerce arrivant par la suite, au Moyen-Âge via les congrégations religieuses. L'influence du Roy RENE D'ANJOU, Comte de Provence, conduit à un important développement de la notoriété des vins et, de fait, des surfaces en culture dès le XV^{ème} siècle.
Cette notoriété est confirmée dans le temps, comme en témoigne Roger DION qui cite, dans son « *Histoire de la Vigne et du Vin en France* », qu'en 1742, à l'occasion du passage de l'Infant Don PHILIPPE et d'un ambassadeur ottoman, le corps de la ville d'Aix-en-Provence décide de revenir à l'ancien usage d'offrir exclusivement en pareille circonstance des vins du cru : « *Ces vins devaient être de bonne qualité vu la réception d'hôtes de marque* ».

La vigne se maintient et connaît même une seconde étape importante de son développement, à partir du milieu du XIX^{ème} siècle, avec l'accroissement des défrichements sur les pentes des collines.
Cette extension de la viticulture est également liée au développement des relations commerciales avec les Antilles, à partir du port de Marseille, et même de celui de La Ciotat. La politique de libre échange inaugurée par le second empire accentue cette tendance.

Le vignoble n'a cependant pas échappé à la crise du phylloxera mais, son histoire, sa notoriété, une communauté vigneronne forte, ont permis une reconquête rapide de l'outil de production et le maintien des usages anciens.

L'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure est reconnue le 23 janvier 1956.
Par décret du 24 décembre 1985, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » vient couronner les efforts qualitatifs et la persévérance des producteurs et de cette communauté.

Le vignoble, en 2009, couvre plus de 4100 hectares pour une production moyenne annuelle de 195000 hectolitres que se partagent 12 caves coopératives et 70 domaines particuliers.

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

Les vins rouges représentent 25 % de la production. Ce sont des vins équilibrés et fruités qui peuvent atteindre leur plénitude après 2 à 3 années d'élevage en bouteille. Ils présentent, au nez, des notes florales, comme la violette, ou végétales, rappelant le foin, le laurier ou le tabac, qui laissent ensuite la place à des nuances plus évoluées, comme la cannelle ou la fourrure. Les vins sont issus principalement des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, associés souvent aux cépages cabernet-sauvignon N et au carignan N.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent , en 2009, 70 % de la production. Ce sont des vins légers, souples, fruités et floraux, majoritairement consommés dans leur jeunesse. Ils sont essentiellement élaborés à partir des cépages grenache N, cinsaut N et counoise N. Ils arborent une belle robe rose pâle aux reflets brillants

Les vins blancs représentent 5% de la production. Ils sont issus du cépage vermentino B, associé généralement aux cépages ugni blanc B et clairette B. Ce sont des vins frais, avec des notes florales et fruitées.

3°- Interactions causales

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols caillouteux à matrice argilo-limoneuse développés sur des marnes, et des sols très sableux ou sablo-limoneux caillouteux développés sur des molasses et des grés.
La forte présence de cailloux constitue d'une part un écran de protection contre l'évaporation et d'autre part un élément indispensable au régime hydrique des pieds en favorisant le drainage.
Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille précisément définies.
Les parcelles présentant des sols développés sur marnes sont particulièrement propices à l'obtention de vins riches en alcool, avec du gras, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.
Les parcelles présentant des sols sableux développés sur molasses et grés sont plus aptes à l'obtention de vins moins riches en alcool, légers et fruités.

Le climat méditerranéen bénéficiant d'un bel ensoleillement, très chaud, et très ventilé sous les effets du Mistral, est particulièrement favorable au développement d'un encépagement exigeant, adapté au fil des générations, apportant qualité et identité aux vins. Ainsi, le cépage grenache N apporte richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N, une bonne aptitude au vieillissement des vins.

En 1782, l'abbé ROZIER parle ainsi du vignoble et de ses vins : *« Une terre composée de sable de graviers, de cailloux de roches (pourries) est excellente pour sa culture, la terre sablonneuse produit un vin fin, la graveuleuse un vin délicat, la roche brisée un vin fumeux, généreux et de qualité supérieure ».*
En 1864, le chanoine FISSIAUX, rapporteur du concours agricole d'Aix-en-Provence constate que : « *En parcourant ces campagnes actuellement désolées par une sécheresse persistante, nous avons rencontré des vignes bien tenues, à la végétation luxuriante étalant les splendeurs de leurs riches produits sur des coteaux naguère incultes* ».
En 1867, J.B. BAILLE, dans la revue « Le Sémaphore » écrit : « *…il existe prés d'Aix, une grande ferme modèle dont les vins depuis une dizaine d'année ne le cèdent en rien aux meilleurs crus des Côtes du Rhône* ». Cette ferme, « La Montauronne », produit toujours, en 2009, des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Le savoir-faire des élaborateurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime dans l'assemblage des vins issus des différentes situations et des différents cépages.
Ce savoir-faire, adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vins rouges, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et des vins blancs.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage

La production issue des exploitations respectant les dispositions relatives à l'encépagement et aux règles de proportion à l'exploitation suivantes, peut bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2028 incluse :
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.

ENCEPAGEMENT	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges et rosés		
Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N.	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019 ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N, cournoise N, mourvèdre N et syrah N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cabernet-sauvignon N et carignan N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.	Jusqu'à la récolte 2028 incluse : - Les vins sont issus de l'assemblage d'au mois deux cépages dont au moins un des cépages cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N ; - La proportion des cépages cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.
Vins blancs		
Les vins sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, sauvignon B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B.	- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019 ; - La proportion de chacun des cépages bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B et vermentino B, est inférieure ou égale à 70% de l'encépagement; - La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages sauvignon B et sémillon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.	- Jusqu'à la récolte 2018 incluse, les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages ; - De la récolte 2019 à la récolte 2028 incluse, les vins sont issus de l'assemblage d'au mois deux cépages dont au moins le cépage vermentino B, lequel est présent dans l'assemblage dans une proportion supérieure ou égale à 50 %.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vignes en place à la date du 30 mars 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité à la plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2028 incluse, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » 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 « Vin de Provence ».
Les dimensions des caractères de cette 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
Tout 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 31 mars qui précède la récolte.
Il doit mettre cette liste à jour, chaque année, avant cette même date.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 30 novembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie à l'organisme de contrôle agréé.
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.

3. Déclaration préalable de transaction et de retiraison
- Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans les deux jours ouvrés qui suivent la transaction et au plus tard deux jours ouvrés avant la première retiraison du lot ayant fait l'objet de la transaction.
- Si la retiraison est effectuée au-delà d'un délai de six mois suivant la transaction, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de retiraison au moins sept jours ouvrés avant le retrait du produit.

4. Déclaration préalable de conditionnement
- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour chaque lot au moins deux jours ouvrés avant le conditionnement aux fins de déclenchement du contrôle produit.
- Les opérateurs qui conditionnent au moins deux fois par an du vin de l'appellation d'origine contrôlée sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais effectuent auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour la couleur concernée.
- Les lots sont définis comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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 au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. 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 quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTROLER	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 (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de récolte et contenants de transport de la vendange.	Contrôle sur site.
A4 - Outil de transformation, élaboration, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit et capacité de cuverie.	Contrôle sur site.
Etat du chai et maîtrise thermique.	Contrôle sur site.
Outil de maîtrise des températures de vinification.	Contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié et maîtrisé thermiquement pour les produits conditionnés.	Contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Potentiel revendicable.	- Contrôle documentaire : cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire. - Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain : conformité de l'encépagement. - Contrôle et gestion des pieds manquants
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souches et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge.
Entretien général.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.

Irrigation.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Gestion des apports.	Vérification documentaire ou visites sur site (séparation des différentes catégories de raisins).
Elimination des rafles pour les vins rouges.	Contrôle sur site.
Pratiques œnologiques et techniques de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Conditionnement.	Contrôle sur site.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen organoleptique et examen analytique
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 « MONTLOUIS-SUR-LOIRE » homologué par le décret n° 2011-1276 du 11 octobre 2011, JORF du 13 octobre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire », initialement reconnue par le décret du 6 décembre 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être 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 « Montlouis-sur-Loire » est réservée aux vins blancs tranquilles, mousseux et pétillants.

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, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

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 6 et 7 novembre 2003.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

V. - Encépagement

a) - Les vins sont issus du cépage chenin B.

b) – Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage chenin B suivants : 417 et 278.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare, avec un écartement maximum entre les rangs de 1,60 mètre. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées avant le 1er mai.
- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, chaque courson portant au maximum 2 yeux francs.
- Toutefois, un courson au plus par pied peut être taillé avec un maximum de 3 yeux francs.
- Le nombre d'yeux francs par pied est de 10 en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied.
- Toutefois, pour les vignes âgées de moins de 10 ans, le nombre d'yeux francs maximum par pied est de 8.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ». 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 0,30 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.
- La végétation est maintenue à la verticale.
- Le palissage est constitué de piquets, d'amarres et d'au moins 2 fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10500 kilogrammes par hectare et, par pied, à 2 kilogrammes.

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 du 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.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :
- à 170 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles ;
- à 153 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 10,5 % pour les vins tranquilles ;
- 9,5 % pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles, à 52 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins mousseux et les vins pétillants, à 65 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles, à 65 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins mousseux et les vins pétillants, à 78 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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 vignes 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) Normes analytiques
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :
- Les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants présentent, avant adjonction de la liqueur de tirage et mise en œuvre de la seconde fermentation en bouteille, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre ;
- Les vins qualifiés avec le terme « sec » présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

- Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %. Pour ces vins, dans la limite des dispositions réglementaires liées à l'enrichissement, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut pas dépasser une limite inversement proportionnelle à la richesse en sucres du lot faisant l'objet de l'enrichissement, et définie comme étant la différence entre la valeur de 7,5 et le titre alcoométrique volumique naturel du lot faisant l'objet de l'enrichissement divisé par 2 [7,5 — (titre alcoométrique volumique naturel/2)].

c) - Matériel interdit
Est interdite l'utilisation :
- des pressoirs continus à vis hélicoïdale ;
- des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes ;
- des cuves en ciment brut.

d) - Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au rendement moyen de l'exploitation des cinq dernières campagnes, multiplié par la surface en production.

e) - Bon état 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

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

b) - Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.
- Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle la récolte.
- L'opération de dégorgement, qui est une opération d'élaboration, est réalisée à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

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 pour les vins tranquilles, avant le dégorgement, pour les vins mousseux ou pétillants.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement ou du dégorgement.

b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie de locaux adaptés pour le stockage des produits conditionnés (caves ou locaux avec isolation thermique ou climatisés).

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 tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins mousseux et pétillants sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.
- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.
- Les vins tranquilles peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins mousseux ou pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de 9 mois minimum 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

Situé quelques kilomètres à l'est de Tours, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire » s'inscrit sur un plateau calcaire formant un triangle, limité respectivement au nord et au sud par les vallées de la Loire et du Cher, et à l'est par le massif de la forêt d'Amboise. Cette zone géographique se limite au territoire de 3 communes.

Le relief de la zone géographique est assez marqué, et l'altitude à laquelle est implanté le vignoble est comprise entre 55 mètres et 100 mètres environ. Au sud-est, le plateau plonge vers la vallée du Cher, formant un coteau viticole entaillé de vallées sèches. A l'ouest et au nord, le plateau viticole se finit de manière abrupte, par une falaise d'une trentaine de mètres, entaillée çà et là de petits vallons secs.

Géologiquement, le plateau est armé par les formations crayeuses du Turonien (craie micacée, tuffeau jaune) et du Sénonien (craie de Villedieu, affleurante sur la vallée du Cher), surmontées des formations argilo-siliceuses du Sénonien (argiles à silex), çà et là de l'Eocène (poudingues, cailloutis), et surtout des matériaux sableux alluviaux de hautes terrasses fluviales, plus ou moins mêlés de sables d'origine éolienne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins reposent sur des sols majoritairement argilo-siliceux, quelquefois argilo-calcaires. Les dépôts sableux surmontant le haut des reliefs apportent très souvent une dominante texturale sableuse.

Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales, sur lequel la Loire exerce son rôle de régulateur thermique, et avec quelquefois d'excellentes conditions automnales et d'arrière-saison.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le « tuffeau , matériau crayeux tendre qui constitue les premières assises du plateau, a été creusé de vastes carrières souterraines de la période romaine jusqu'au XX^{ème} siècle, réutilisées comme caves de vinification des vins tranquilles, d'élaboration de vins mousseux, d'élevage et de stockage.

Du XIV^{ème} au XIX^{ème} siècle, le vignoble produit des vins blancs, dont la qualité et le potentiel de garde permettent le transport sur la Loire jusqu'à Nantes puis l'expédition vers les pays du nord de l'Europe. Ils sont couramment vendus sous le terme de « *Vouvray* », qui désigne alors les meilleurs vins blancs de la région de Tours.

Au cours des années 1930, plusieurs jugements rejettent la demande de rattachement à l'appellation d'origine contrôlée « Vouvray ». Les vignerons de Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau s'engagent alors dans une démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, laquelle est reconnue en 1938 sous le nom de « Montlouis », nom modifié en « Montlouis-sur-Loire » en 2002.

En 2008, le vignoble couvre 400 hectares, exploités par une cinquantaine de viticulteurs. La moitié de cette surface est destinée à la production de vins tranquilles (environ 6000 hectolitres) et l'autre moitié à la production de vins mousseux ou pétillants (environ 9600 hectolitres).

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

Vins tranquilles

Les vins tranquilles secs présentent des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse, qui peuvent en vieillissant faire place à des notes suaves d'évolution, telles que le miel.
Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors par rares, et des notes d'amandes grillées ou de coing se révèlent souvent avec le temps.

Vins mousseux

Les vins mousseux, à la mousse fine et légère, se caractérisent souvent par des notes de fruits à chair blanche ou d'agrumes, ainsi que par une nuance briochée qui s'affirme avec le temps.
Les vins pétillants se distinguent par leur plus faible teneur en gaz carbonique et leur bulles plus discrètes, moins présentes en bouche. Ces vins aimables présentent en général un caractère plus vineux que les vins mousseux.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

Les vins sont exclusivement issu du cépage chenin B, cépage rustique donc les potentialités varient fortement en fonction de la nature du sol où il est implanté, et qui, de plus, dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montlouis-sur-Loire », est proche de sa limite orientale de culture au sein de la vallée de la Loire.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles dont les sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.
Ces situations offrent au cépage chenin B des conditions favorables à une expression originale et élégante, mais imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par l'interdiction de certains clones, la conduite de la vigne et une taille courte.

Les viticulteurs montlouisiens se sont adaptés aux exigences du cépage chenin B et en ont tiré profit en diversifiant les itinéraires techniques et les types de vins produits. Selon le lieu d'implantation, la conduite de la vigne et les conditions climatiques du millésime, les vins élaborés seront plus ou moins riches en sucres fermentescibles. Lorsque les conditions climatiques de la fin de récolte sont favorables, des vins « moelleux » ou « doux » sont élaborés à partir de baies récoltées après concentration par passerillage sur souche ou atteintes de pourriture noble sous l'action de *Botrytis cinerea.*

Le choix des parcelles pour la culture de la vigne, l'adaptation puis la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil du temps, expliquent la qualité des vins de « Montlouis-sur-Loire ». Leur notoriété se traduit par la permanence de leur commerce, facilité à l'origine par la présence de la Loire et du Cher ». Faisant très probablement suite à des échanges beaucoup plus anciens, aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, les vins sont transportés par voie d'eau jusque Nantes, puis réexpédiés vers le nord des Flandres et les Pays-Bas. Depuis lors, leur réputation n'a cessé de croître, et ils sont , en 2010, commercialisés hors du territoire national ou exportés dans le monde entier.

Vins mousseux

La production des vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à y refermenter, les viticulteurs montlouisiens ont souhaité à la fois maîtriser ce phénomène des « *mousseux naturels* » et en tirer parti. Les vins offerts au consommateur comme « pétillants » naissent ainsi à partir du XIX^{ème} siècle. Profitant des bases de l'œnologie naissante, les premiers essais d'élaboration de mousseux par méthode traditionnelle commencent au cours des années 1840. Au tournant du XX^{ème} siècle, un transfert de compétence se produit, en faisant appel à des spécialistes champenois. La présence de caves creusées dans le « *tuffeau* » constitue alors 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 aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lattes de 9 mois minimum 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 dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 novembre 2003, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, 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 2028 incluse.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges 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 2020 incluse.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 1990 peuvent être taillées avec un long bois à 7 yeux francs au maximum, un courson à 2 yeux francs maximum et un rappel de conduite à un œil franc, jusqu'à leur arrachage.

3°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

Les dispositions relatives à l'interdiction des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes et des cuves en ciment brut s'appliquent à compter de la récolte 2014.

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 « Montlouis-sur-Loire », 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 en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur 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 terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

d) - La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas neuf centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le surbouchage est interdit.

e) - 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 lieudit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. 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.

2. 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 d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- 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.

3. Déclaration de revendication pour les vins mousseux et pétillants
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à la déclaration de fin de tirage souscrite auprès des services locaux de la DGDDI.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ou de vin tranquille mis en œuvre ;
- 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 ou de vins tranquilles.

4. Déclaration préalable de transaction
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze 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 le type du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

5. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, 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, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. Déclaration de remise en cercle
Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

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 de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

9. 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 de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et le type de 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 le type de produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de maturité
Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé le titre alcoométrique volumique en puissance avant récolte

pour au moins 2 îlots identifiés représentatifs de l'exploitation.

2. Registre de vinification
Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :
- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

3. Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement
Tout opérateur élaborant des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué 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
Tout opérateur conditionnant des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué :
- la date de conditionnement ;
- le volume conditionné ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles ou autres contenants.

5. Vignes sous dispositions transitoires
a) - Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

b) - Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 1er janvier 1990 ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation.

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 et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.

A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production, selon modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu adapté pour la vinification et local adapté pour le stockage des produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité globale de cuverie	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied
Palissage	Contrôle sur le terrain : mesure de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs
Date de récolte	Contrôle sur le terrain et suivi des dérogations
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Enrichissement	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs pour tous les lots de vinification (registre de vinification)
Seconde fermentation en bouteille (vins mousseux et pétillants)	Contrôle documentaire et contrôle sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs (registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs y compris les vins de base pour mousseux et pétillants	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles non conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux ou pétillants, après prise de mousse, et avant dégorgement.	Examen analytique et organoleptique

Vins tranquilles 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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MONTRAVEL » homologué par le décret n° 2011-1277 du 11 octobre 2011, JORF du 13 octobre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montravel », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937 pour les vins blancs et le décret du 23 novembre 2001 pour les vins rouges, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Montravel » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1°- Aire

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Vélines et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 de Le Fleix à Villefranche-de-Lonchat.*géographique*

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 14 septembre 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au point 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 et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Dordogne *:* Bergerac, Le Fleix, Monfaucon, Saint-Laurent-des-Vignes.
- Département de la Gironde *:* Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Franc, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : ondenc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : merlot N ;
- cépages complémentaires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion 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 du cépage merlot N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

b) – Vins blancs :
- La proportion du cépage sémillon B est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages sauvignon B et sauvignon gris G est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage ondenc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un espacement entre les pieds sur le même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille Guyot, en taille cordon de Royat ou en taille à « cots », avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 8000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;
- 8500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) - Seuils 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 global de la vigne.
Les vignes doivent présenter un bon état cultural global, notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum 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	170	10,5 %
Vins rouges	189	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	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	58
Vins rouges	50

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	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	70
Vins rouges	60

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.
Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages dont un cépage principal.

b) - Fermentation malolactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure à 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite pour l'élevage des vins.
- L'addition de tanins est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 13 % pour les vins blancs.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus et les foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palettes dite centrifuge) sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins blancs et à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins rouges.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de la 2ème année qui suit celle de la récolte dont au moins 3 mois en bouteille.

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 avant 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

Le stockage des vins finis, en vrac ou conditionnés (bouteilles), est réalisé en évitant les fortes variations de température.
Le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

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

- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
- Les vins blancs 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.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans la partie occidentale du département de la Dordogne. Limitée par la vallée de la Dordogne au sud et la forêt du Landais au nord et à l'est, cette zone repose sur un plateau découpé par les vallées de l'Estrop et de la Lidoire et se répartit ainsi sur le territoire de 14 communes.

Le substratum géologique correspond à l'extension maximale de la mer à l'Oligocène avec, le dépôt de calcaire à « astéries », à l'ouest, et d'un faciès plus argileux à l'est.
L'ensemble de ce substratum est recouvert par les molasses de « *l'agenais* », formation fluvio-lacustre.
Au nord, cette assise disparaît, au profit d'un système détritique dénommé « *Sables et graviers du Périgord* », issu du démantèlement des arènes granitiques du Massif Central, et constitué de dépôts lenticulaires caractérisés par une alternance de sables grossiers ou de graviers avec des intercalations d'argiles silteuses.
Enfin, dans la vallée de la Dordogne, des alluvions quaternaires, constituées de graves, sables et limons se répartissent de façon diversifiée.
Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées. L'aire parcellaire délimitée repose sur trois grands types de sols développés sur les coteaux en fonction du substratum :
- Sur les molasses se développent des sols généralement argilo-siliceux, légèrement battants avec une acidité nette et une carence en potasse marquée,
- Sur le calcaire à « astéries » se développent des sols argilo-calcaires caractéristiques, avec un fort pouvoir chlorosant,
- Sur les « *Sables et graviers du Périgord* » se développent des sols acides argilo-limono-sableux battants.

La zone géographique, qui se situe à environ une centaine de kilomètres de l'Océan Atlantique, bénéficie pleinement d'un climat océanique. La douceur des températures au printemps et en automne permet un déroulement optimal du cycle végétatif de la vigne avec un débourrement précoce et une chute tardive des feuilles. Les pluies, abondantes en mai et plus faibles en été, suffisent pour assurer une alimentation hydrique régulière de la plante.

La zone géographique de « Montravel » constitue un territoire unique en Bergeracois avec un relief de coteaux dont la limite est nettement marquée à l'est par un important méandre de la Dordogne qui vient buter contre l'éperon rocheux de la commune du Fleix.
La vigne est omniprésente dans le paysage, installée sur les coteaux qui se développent au-dessus du calcaire à « astéries ».
Les sommets sont parfois couronnés de petits îlots incultes ou boisés.
Les versants sud sont aussi largement colonisés par la vigne, lorsque la pente n'est pas trop forte, mais le développement urbain y est parfois important.
Les versants nord et les vallons sont destinés à des prairies permanentes pour l'élevage.
Au nord, le massif forestier du Landais constitue une limite nette dans le paysage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

« *In monte revelationem* » : « *en montant j'ai eu la révélation* », telle serait l'origine du nom de « Montravel »
Montravel est le nom d'un petit village fortifié dominant la vallée de la Dordogne, rasé sur ordre de Louis XIII lors des guerres de religion.
Les dix-huit paroisses du canton de Vélines ainsi que la commune de Montpeyroux constituent une châtellenie acquise par l'archevêque de Bordeaux en 1307. Bénéficiant ainsi du privilège spécial d'entrer librement à Bordeaux, les vins de « Montravel » sont acheminés, vendus et appréciés en Angleterre et en Hollande.

En application de la loi de 1919 sur les délimitations judiciaires, le tribunal de Bergerac tranche un litige entre les viticulteurs de Lamothe-Montravel d'une part et ceux des cantons de Vélines et de Villefranche-de-Lonchat d'autre part. Le tribunal limite pour les vins blancs l'appellation d'origine « Montravel » au territoire de la châtellenie de Montravel, la production étant majoritairement constituée de vins blancs à cette époque là, sans grandes précisions sur le caractère sec ou sucré.
La question des vins rouges est éludée par le tribunal. Cette question est posée de nouveau en 1943 par les experts nommés par le comité national des appellations d'origine et chargés de la délimitation de la zone mais aucune suite n'est donnée. Il faut l'opiniâtreté d'un groupe de vignerons pour réparer cet oubli de l'histoire en permettant la reconnaissance en 2001 de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » pour les vins rouges.

La production viticole s'organise dès l'entre-deux-guerres avec quatre caves coopératives installées au sein du territoire et trois autres structures implantées sur des communes limitrophes.
Si le vignoble de « Montravel » représente le quart du vignoble bergeracois, la production de vin blanc sec n'est que de 15000 hectolitres en moyenne et la production de vin rouge d'environ de 1500 hectolitres.

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

Les vins se déclinent en vins tranquilles blancs secs et rouges.
Les vins blancs sont obtenus à partir d'un assemblage de cépages dans lequel dominent les cépages principaux tels le sémillon B et le sauvignon B ou le sauvignon gris G.
Ces cépages blancs s'expriment généralement, dans la diversité des assemblages, par des arômes exotiques, de la vivacité, de la minéralité et une belle longueur en bouche. Elevés sur lies fines, parfois en fûts de chêne, ces vins blancs secs sont très appréciés pour leur puissance, leur rondeur et surtout pour la grande fraîcheur minérale qu'ils conservent de nombreuses années.

Pour les vins rouges, la pratique de l'assemblage est nécessaire bien que le merlot N reste le cépage largement majoritaire.
Leur couleur est soutenue, très profonde. Le nez, avec ses notes de fruits noirs, très discrètement torréfié, évolue avec le temps vers des notes végétales et épicées. La bouche est en général à la fois puissante et élégante, les tanins sont bien mûrs et leurs finesse est remarquable. Si ces vins rouges

peuvent se déguster dès les premières années grâce à leur fraîcheur et leur fruité, ce sont des vins racés, et de belle expression après quelques années de garde.

3°- Interactions causales

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » se différencie du reste du Bergeracois par la constitution géomorphologique de ses coteaux où affleure le calcaire à « astéries ». L'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud.

La volonté de la mise en valeur de ce patrimoine se concrétise pour les vins rouges par une densité de plantation plus élevée que dans les autres secteurs du Bergeracois, un assemblage spécifique où domine le cépage merlot N et une volonté d'élaborer des vins de garde avec un élevage long tout en s'interdisant les pratiques telles l'utilisation de morceaux de bois au cours de l'élevage des vins, l'addition de tanins, les traitements thermiques de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C, mais aussi l'utilisation de pressoirs continus ou de bennes munies de pompe à palettes.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage d'au moins dix huit mois dont une durée minimale de trois mois en bouteilles. En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate, la communauté humaine se fixe pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Pour les vins blancs secs, le climat océanique avec une hygrométrie toujours élevée et la teneur en argile des sols permettent d'éviter le stress hydrique ou les coups de chaleur estivaux facilitant ainsi une maturité optimale du raisin.

La plus ancienne mention qui atteste d'une tradition viticole à « Montravel » remonte à 1080 lorsque les bénédictins du couvent de Saint-Florent de Saumur viennent s'installer à Montcaret, au Breuilh, à Bonneville et à Montravel. Ils y défrichent les terres incultes pour y cultiver la vigne et le blé, les deux espèces sacrées de la communion.
Le vigneron le plus célèbre de « Montravel » est sans nul doute le philosophe Michel Eyquem de Montaigne, maire de Bordeaux, dont le vignoble s'étendait au pied de la tour où il aimait se retirer pour écrire : « *les vignes qui sont des jardins et des lieux de plaisir, de beauté singulière et là où j'ai appris combien l'art pouvait se servir bien à point d'un lieu bossu, montueux et inégal* ».

En 1903, Edouard Féret, éditeur du livre « Bergerac et ses vins » fait les constations suivantes sur la zone géographique de « Montravel »: « *les vins rouges sont corsés, colorés, droits de goût et se rapprochent beaucoup, dans certains crus, des excellents vins du Castillonnais*. »

L'appellation d'origine contrôlée « Montravel » témoigne ainsi par son capital historique et ses sites privilégiés d'une attache profonde à la culture de la vigne ancrée sur un territoire dans lequel la communauté humaine a œuvré pour mettre en valeur, par ses savoir-faire, une production originale, confidentielle, bénéficiant d'une juste notoriété, commercialisée essentiellement conditionnée en bouteille, aussi bien pour les vins blancs que pour les vins rouges.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs, avant le 23 novembre 2001, dont la densité est comprise entre 4000 pieds et 5000 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une surface extérieure du couvert végétal d'au moins 1, 40 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vignes plantées en cépages blancs, avant le 23 novembre 2001, dont la densité est inférieure à 5000 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rangs est supérieure à 2 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une surface extérieure du couvert végétal d'au moins 1,40 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

c) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

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 « Montravel », 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 susvisée soit inscrite.

2°) Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » 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
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 « Montravel » avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration précise :
- 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
L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
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 doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de 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.

4. Déclaration préalable de retiraison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur réalisant la retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle. Cette dispense ne s'applique qu'aux vins blancs.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Registres particuliers

Pas de disposition particulière.

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	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain

A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain Estimation de la charge Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Taux de manquants	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	Documentaire (contrôle des déclarations)
Rendement autorisé et entrée en production des	Documentaire (comptabilité matière)

jeunes vignes	Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière)
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire 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.
