Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BONNEZEAUX » homologué par le décret n° 2011-1345 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux », initialement reconnue par le décret du 6 novembre 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indication

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 « Bonnezeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

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

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 janvier 1953.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Denée, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Juigné-sur-Loire, Luigné, Martigné-Briand, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Tigné, Valanjou, Vauchrétien.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

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

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

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare.

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

f) - Etat cultural global de la vigne.

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

2°- Autres pratiques culturales

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

b) - Le bâchage partiel ou total du sol est interdit.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).
- La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » sont récoltés manuellement par tries successives.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
- Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.
- Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 19 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 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 25 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 30 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.

4°- Dispositions particulière

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Bonnezeaux » et « Anjou ».
Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 50 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » affectée d'un coefficient k égal à 2.

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 présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 51 grammes par litre.
- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 19% vol.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

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

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

Située au cœur des vignobles de l'Anjou, la zone géographique se limite à la seule commune de Thouarcé. Cette commune, située dans le département de Maine-et-Loire, a son territoire partagé par la rivière du Layon. Sur la rive droite, le hameau de « Bonnezeaux », perché sur le haut d'un coteau abrupt, la surplombe. Le nom du hameau de « Bonnezeaux » semble provenir de sources d'eau ferrugineuse.

Le vignoble est implanté sur une succession de trois coteaux d'exposition sud-ouest : « *La Montagne* », « *Beauregard* » et « *Fesles* », formant une bande qui s'étale sur 2800 mètres de long et 500 mètres de large. Les pentes de ces coteaux sont d'environ 15% à 20 % et particulièrement marquées sur le coteau ouest de « *Beauregard* » ainsi que sur le coteau central, justement dénommé « *La Montagne* », qui prend naissance à proximité du hameau du « Petit Bonnezeaux ».
Au nord de ces trois coteaux délimités se trouve un plateau légèrement ondulé, d'une altitude moyenne de 90 mètres alors que la rivière du Layon s'écoule à 29 mètres d'altitude.

Le substratum géologique appartient à la « *série de Saint-Georges-sur-Loire* », complexe schisto-gréseux daté de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Il est parfois recouvert, notamment sur le coteau de « *Fesles* », par les formations gravelo-argileuses ou sablo-argileuses du Cénomanien.
L'érosion a mis à nu le socle schisteux, alors que les sables et argiles sont restés en place sur l'arrière-côte et le plateau.
Aussi, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont peu profonds, très riches en éléments grossiers, de couleur gris verdâtre, parfois « *lie de vin* ». Leur réserve en eau est inférieure à 100 millimètres et leur capacité de drainage est excellente.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique atténué et est faiblement arrosée, abritée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges.
Les coteaux sont localement ouverts aux vents dominants de secteur sud-ouest et ouest. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres sur les reliefs du Choletais et des Mauges. Les précipitations durant le cycle végétatif de la vigne sont plus faibles d'environ 100 millimètres par rapport à la moyenne du département.
La flore méridionale qui se développe spécifiquement sur ces coteaux témoigne de cette relative aridité et d'une température supérieure à celle des secteurs environnants.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

Le cépage chenin B, probablement originaire de la région de l'Anjou a trouvé à « Bonnezeaux » une implantation de prédilection. Cépage rustique, il exprime ses potentialités dans des situations où les contraintes du sol sont fortes.

Les producteurs ont très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières.
Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles. »*.
La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte.
JULLIEN, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, …* »
Les constats et l'analyse qu'en ont faits les producteurs, au fil des générations, ont conduit les vins de « Bonnezeaux » au sommet de l'Anjou.
William GUTHRIE (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* », parue en 1802, précise : « *On peut diviser les vins d'Anjou en trois classes. Ceux qui forment la première se recueillent dans les villages de Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne et Thouarcé dans laquelle se trouve le cru de Bonnezeaux.* ».

Le prestige du vignoble de « Bonnezeaux » est reconnu à toutes les époques qui suivent. La crise phylloxérique freine très fortement son essor et seul un marché local reste approvisionné.

Grâce au dynamisme et au sérieux du syndicat des producteurs de « Bonnezeaux », soucieux du maintien de faibles rendements et de la pratique des tries successives, le marché national est reconquis avant que les vins franchissent à nouveau les frontières françaises.
L'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » est reconnue le 6 novembre 1951.

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

Ces vins sont appréciés par la puissance qu'ils expriment. Leur grande douceur, liée à une teneur en sucres fermentescibles importante, s'accompagne d'un fruité souvent complexe (fruits secs, fruits exotiques, fleurs blanches, …), que leur robe fréquemment légèrement dorée et agrémentée de reflets verts ne laisse présager. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité permet aux vins d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

3°- Interactions causales

Ce vignoble, avec ses coteaux de forte pente d'exposition sud-ouest et ses sols superficiels et caillouteux, au comportement thermique exceptionnel, est favorable à la précocité du cycle végétatif et la maturation du cépage chenin B.

Les vents dominants balayant les coteaux, associés à une alimentation hydrique très faible de la vigne sur des sols squelettiques, permettent une concentration des baies par un flétrissement ou dessiccation sur pied caractéristique du vignoble. Les producteurs ont su s'approprier cette particularité. Des rendements très faibles et la fixation d'une date de début de vendanges montrent l'attachement des viticulteurs à la qualité des raisins.

La récolte tardive du cépage chenin B dans ces coteaux, en réalisant plusieurs tries visant à sélectionner des raisins très mûrs, a permis aux vins de « Bonnezeaux » d'acquérir leurs lettres de noblesse. L'histoire et la notoriété des vins de « Bonnezeaux » sont intimement liées à celles des vins de l'Anjou et des « Coteaux du Layon ».

En 1453, l'importance du vignoble est telle que Guillaume PREVOST, seigneur de Bonnezeaux, perçoit une dime évaluée à 115 hectolitres, laissant penser que ce « *fief* » en produisait environ 2000. Dès les années 1580, des informations concernant le prix de vente des vins de la commune de Thouarcé, témoignent du prestige des vins produits sur cette commune.

Témoignage de l'histoire, cette lettre d'un abbé de 1789 à un producteur de « Bonnezeaux » : « *J'ai oublié, Monsieur, dans ma dernière lettre, de vous parler du désir que vous me gardassiez une pièce de votre vin de 1788. On dit que le vin de cette récolte est excellent et je voudrais en faire une provision. Il me semble que c'est le canton de Bonnezeaux qui produit le meilleur et c'est de celui-là que je voudrais avoir.* »

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er janvier 1997, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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 « Bonnezeaux » 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) – L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.

Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

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

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

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

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

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

II. - Tenue de registres

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

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

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

- la superficie.

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

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

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outil de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication / Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique Examen organoleptique
Avant le stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou le stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ECHEZEAUX »
homologué par le décret n° 2011-1346 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Echezeaux », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Echezeaux » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Flagey-Echézeaux dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1er et 2 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, Roche-Vineuse (La), Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle 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.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 42 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 49 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) - Assemblage des cépages
Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;

- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « *Côte de Nuits* », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « *Côte de Nuits* » sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », est proche de 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales et méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par

rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Flagey-Echézeaux, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie inférieure du relief et sur le piémont, au débouché d'une combe encaissée, à une altitude comprise entre 260 mètres et 300 mètres.

Le substrat géologique est toujours masqué par des formations superficielles. La partie basse du relief, presque à plat, repose sur une dalle de calcaire peu profonde. La partie haute présente une pente plus forte et les éboulis masquent des marnes et des calcaires très fracturés.
Les épandages mêlent des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Ils sont organisés en cône de déjection, dans l'alignement de la combe. Sur le versant, leur nature varie en fonction de leur position. Ils sont très pierreux et peu épais au sommet, plus argileux sur la dalle calcaire.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont, malgré tout, bien drainants, compte tenu de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

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

Etymologiquement, le terme « *Echézeaux* » vient des termes latins « *casellum* » ou « *casalis* » qui désignent des habitations ou hameaux. Il n'en reste pas trace, et il est possible que, dès le haut Moyen-Âge, ces habitations ou hameaux aient été déjà détruits.

Au XIII^{ème} siècle, les moines de l'abbaye de Cîteaux exploitent des parcelles de vigne dans le secteur des « *Echézeaux* » sur la commune de Vosne-Romanée. Ces parcelles font partie d'un grand ensemble foncier comprenant, en particulier, le « *Clos de Vougeot* » mitoyen. Le plan de ces parcelles figure sur le célèbre « *Atlas de Cîteaux* » élaboré entre 1680 et 1730.
Les vins issus des « *Echézeaux* » étaient probablement vinifiés et élevés dans le chai construit au cœur de ce même clos, l'actuel château du « *Clos de Vougeot* ».

Outre le lieudit « *Echézeaux du dessus* », la propriété cistercienne englobe de nombreuses parcelles des lieudits voisins. L'exploitation est souvent confiée à des vignerons, qui, au fil du temps, vont accéder à la propriété pleine et entière. Au XVIII^{ème} siècle, la majeure partie des parcelles n'est plus sous le contrôle des moines.

En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite les vins rouges des « *Echézeaux* » en « *deuxième classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, classe les lieudits qui appartiennent à l'actuelle aire de récolte des raisins de l'appellation d'origine contrôlée « Echézeaux » pour partie en « *1ère classe* », quelques parcelles étant en « *2ème classe* ».

En 1925, un jugement définit l'appellation d'origine « Echézeaux » et en fixe les limites géographiques en s'appuyant sur les usages de revendication du nom. L'ensemble classé couvre une dizaine de lieudits, dont le lieudit « *Echézeaux du dessus* » est le cœur.

L'appellation d'origine contrôlée « Echézeaux » est reconnue en 1937, en confirmant la délimitation judiciaire de 1925. Quelques réajustements des limites géographiques interviennent par la suite.

Elle est réservée aux vins rouges uniquement. L'encépagement est dominé par le pinot noir N. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 35 hectares, pour une production moyenne annuelle de 1200 hectolitres.

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

Les vins se distinguent généralement par une belle robe rubis. Ils ont souvent une texture ferme et charnue, associée à un beau velouté des tanins. Des arômes de fruits rouges et parfois de violette se mêlent à des notes d'épice ou d'humus.
Ils se bonifient à la conservation et quelques années de garde leur offrent un plein épanouissement

3°- Interactions causales

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) d'exception, comme « Echézeaux », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.
Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.
La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Ainsi, les parcelles constituant le « *climat* » « Echézeaux » bénéficient d'une situation idéale où sont rassemblés tous les atouts pour l'élaboration de grands vins.
En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, elles sont abritées des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.
Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence.
Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.

Le territoire des « Echézeaux » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins du producteur. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille.

Le vignoble des « Echézeaux » est identifié depuis le Moyen-Âge, et son histoire est intimement liée à celle de l'abbaye de Cîteaux et son château du « Clos de Vougeot ». Avec des modes de faire-valoir diversifiés, souvent en location, ou « *à la tâche* », et alors vinifiés au château, les vins qui en sont issus restent peu connus sous la propriété des moines. Leur notoriété connaît un véritable essor après la révolution française de 1789. Ils apparaissent alors en bonne place dans les classements des « *crus* » du XIX^{ème} siècle. Reconnu maintenant dans les limites géographiques établies par le jugement de 1925, le vignoble des « Echézeaux » a définitivement acquis ses lettres de noblesse, confirmées par l'appellation d'origine contrôlée, en 1937, et le statut de « grand cru ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

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

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de

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

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

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.

Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique

Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MARCILLAC » homologué par le décret n° 2011-1347du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac », initialement reconnue par le décret du 2 avril 1990, 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 « Marcillac » est réservée aux vins tranquilles 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 rouges et rosés, ainsi que l'élevage des vins rouges, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aveyron : Balsac, Clairvaux-d'Aveyron, Goutrens, Marcillac-Vallon, Mouret, Nauviale, Pruines, Salles-la-Source, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Cyprien-sur-Dourdou et Valady.

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 15 et 16 septembre 1982.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : fer N ;
- cépages accessoires : cabernet sauvignon N, merlot N, prunelard N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.
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.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

A l'exception des vignes plantées en terrasses, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1,25 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse avec au moins deux rangs, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant la distance entre les rangs par la distance entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1,25 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse avec un seul rang de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1 mètre.

Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille longue (guyot simple) avec un maximum de 17 yeux francs par pied
- taille courte à coursons (cordon de Royat) avec un maximum de 20 yeux francs par pied

Au 31 juillet, chaque pied porte un maximum de :
- 15 rameaux fructifères pour les vignes taillées en taille Guyot simple ;
- 17 rameaux fructifères pour les vignes conduites en cordon de Royat.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », le(s) fil(s) porteur(s) est (sont) fixé(s) à une hauteur maximale de 0,80 mètre au-dessus du sol. On entend par fil porteur, le fil sur lequel sont fixés la baguette ou le bras de charpente.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare. La charge maximale par pied est de 2,3 kilogrammes.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

b) - L'épamprage de la partie verticale du pied (tronc) est obligatoire et est réalisé avant la fin du mois de juillet.

c) - Chaque pied porte sur son tronc au maximum, après l'arrêt de la végétation (stade phénologique dit de la « véraison »), 1,5 pampre de plus de 0,30 mètre en moyenne.

d) - La présence de végétation ligneuse sur une parcelle, sauf sur les talus des terrasses, est interdite.

3°- Irrigation

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les contenants sont de type alimentaire ou revêtus de peinture alimentaire ou d'une bâche alimentaire.

2° - Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Les richesses en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DE VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (gramme par litre de moût)
Vins rosés	175
Vins rouges	180

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 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 troisième 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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4° - Dispositions particulières

Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 2,75) × (R / 10 000).
Pour ces vignes, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.
Le chai de vinification, d'élevage et de stockage des vins est uniquement à usage vinicole.

a) - <u>Réception et pressurage</u>
Le pressoir continu est interdit.

b) - <u>Assemblage des cépages</u>
Les vins sont issus du seul cépage fer N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 80%.

c) - <u>Fermentation malolactique</u>
Tout lot de vin rouge commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acidité malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - <u>Normes analytiques.</u>
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN DIOXYDE DE CARBONE (milligrammes par litre)	INTENSITE COLORANTE (DO 420 nm + DO 520 nm)
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2 (après fermentation)		
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4 (après fermentation)	Inférieure ou égale à 1200	Comprise entre 0,5 et 2

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % par rapport aux volumes mis en œuvre.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) - Matériel interdit.
Pour la manutention de la vendange, les pompes « à ailettes » sont interdites.

g) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le volume moyen vinifié au cours des trois dernières récoltes pour une surface équivalente ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D.

645-17 du code rural et de la pêche maritime.
A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février 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 rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de récolte.
Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation « Marcillac » s'étend sur le territoire de 11 communes du département de l'Aveyron, à l'ouest de Rodez, dans la région naturelle du « Vallon de Marcillac ».
Ce vallon forme une dépression, entre la région naturelle des « *Ségalas* » au sud et à l'ouest, dont les sols acides développés sur roches métamorphiques primaires limitent l'agriculture essentiellement à l'élevage bovin, et le « *Causse Comtal* », à l'est, vaste plateau calcaire du secondaire voué aux pâturages des brebis de race lacaune, produisant du lait pour l'appellation d'origine contrôlée « Roquefort ».

La zone géographique est traversée, au nord, par le *Dourdou*, rivière qui se jette dans le Lot. Ses affluents ont creusé leurs vallées dans le « *causse* », l'entaillant profondément, et mettant à jour le socle primaire constitué de grès permiens, dénommés localement « *rougiers de Marcillac* », dont la couleur rouge violacé est liée à leur richesse en oxydes de fer. Ces grès ont servi de matériau de construction aux villages du vallon, leur donnant un cachet particulier.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont installées sur les flancs les mieux exposés de ces vallées, souvent abrupts. Les autres versants sont, soit couverts de friches, soit boisés. La présence de bois marque particulièrement le paysage. Les fonds de vallée les plus larges sont destinés aux grandes cultures, à quelques vergers ou à des prés. L'élevage bovin et ovin domine l'agriculture, les causses étant réservés aux prairies et aux parcours.

Dans les pentes des coteaux se succèdent les sols argilo-calcaires développés sur le plateau calcaire, les colluvions de cailloutis calcaires sur « *rougiers* », plus ou moins mélangés, les sols plus ou moins acides développés sur « *rougiers* ». Les fonds de vallons et de vallées présentent des sols peu évolués d'apport colluvial, voire alluvial.

Les trois grandes influences climatiques sont présentes au gré des saisons.
L'influence du climat océanique porté par les vents d'ouest et du sud-ouest est présente au printemps et en automne, avec un pic de pluviométrie au mois de mai et au mois d'octobre. L'altitude renforce la rigueur de l'hiver mais le vallon est en partie protégé. Dans les bas-fonds et les talwegs, les gelées blanches sont fréquentes au printemps et en automne. Les étés sont secs, chauds et ensoleillés, avec des températures maximales moyennes de 25°C en juillet et en août. L'automne est généralement doux et pluvieux. Le vent d'*Autan*, chaud et sec, venant du sud-est, étend son influence jusque dans le vallon.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de « Marcillac » est développé au Xème siècle par les moines de l'Abbaye de Conques, édifice construit avec les « *rougiers de Marcillac* », joyau de l'art roman, qui attire de nombreux

touristes. Le cartulaire de l'Abbaye de Conques dispose de chartes faisant mention d'achats, de ventes, de donations et de l'existence de vignes dans le vallon de « Marcillac » de 918 à 1027.

Les archives départementales de l'Aveyron, antérieures à 1790, présentent 7 textes, datant de 1316 à 1667, citant les vignes du « vallon ». Jusqu'à la révolution, l'église et la bourgeoisie de Rodez se partagent la propriété des vignes implantées dans le « vallon ».

Après la révolution, les paysans continuent à cultiver ces vignes et à développer le vignoble, seule culture permettant de valoriser les coteaux. Les pieds sont implantés sur des petites surfaces, de pente plus faible, aménagées par l'homme et soutenues par des murets de pierre.

Le vignoble de « Marcillac » connaît son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle, puis le phylloxéra, l'exode massif, les guerres, l'arrachage des vignes, les plantations de cépages de mauvaise qualité mettent un terme à l'expansion du vignoble.
Les experts, nommés par l'Institut national de l'origine et de la qualité, et chargés de proposer une délimitation parcellaire pour l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, notent dans leur rapport daté de 1978 : « *Très tôt les viticulteurs de Marcillac se sont orientés vers les cépages de vitis vinifera et plus précisément vers ce Mansois ou Saumansois (nom local issu de l'occitan du cépage fer N) qui occupe encore actuellement la presque totalité du vignoble* ». Le cépage fer N est un cépage originaire du Sud-Ouest de la France, peu sensible aux maladies, notamment à la pourriture grise.

Le vignoble est réhabilité au début des années 1960. Le 18 décembre 1961, 120 agriculteurs viticulteurs se réunissent en mairie de Marcillac. Le « *Syndicat de défense et d'amélioration des vins de qualité de la région de Marcillac* » est constitué. La définition de règles communes de production et la détermination du groupe humain à rechercher toujours plus de qualité, aboutissent à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de Marcillac » en 1965.

Afin de pouvoir mécaniser le travail des parcelles de vigne, nécessitant jusqu'alors une importante main d'œuvre, des terrasses suivant les courbes de niveau sont aménagées dans les coteaux les plus pentus, vers 1970. La partie plane de ces terrasses est plantée dans la plupart des cas, de 2 rangées de vigne. Sur les pentes les moins fortes, les parcelles de vigne sont plantées dans le sens de la pente.
Au cours des années 1980, des producteurs construisent leurs propres chais de vinification, les vignerons se professionnalisent. Grâce à l'action du syndicat de défense menée sur l'amélioration des techniques de conduite de la vigne et d'élaboration des vins, l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » est reconnue en 1990.

En 2008, le vignoble s'étend sur une superficie de 200 hectares exploités par une soixantaine d'opérateurs, répartis en 14 chais particuliers, une cave coopérative et un négociant-vinificateur. Le volume produit annuellement oscille entre 6000 hectolitres et 8000 hectolitres, en fonction des conditions climatiques de l'année, dont environ 90% en vins rouges.

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

Les vins sont issus du seul cépage fer N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 80%, ce qui leur confère une grande originalité.

Les vins rouges présentent une couleur rouge intense avec des reflets violets. Le nez est souvent dominé par des arômes de fruits rouges et des notes épicées. En bouche, les vins présentent une belle acidité qui soutient des tanins bien présents sans être agressifs. Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse mais présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Ils vont alors acquérir des arômes plus complexes rappelant la réglisse ou le cacao, la couleur et la fraîcheur étant conservées.

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

3°- Interactions causales

Entre les terres d'élevage bovin des « *Ségalas* » et le « *Causse Comtal* » de l'appellation d'origine contrôlée « Roquefort », au sein duquel règne un climat semi-montagnard lié à l'altitude, le vallon de « Marcillac » offre un mésoclimat plus clément propice à la culture de la vigne depuis le milieu du Moyen-Âge.

Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les pentes des coteaux les mieux exposés. Les versants orientés au nord, nord-est et nord-ouest sont exclus de cette aire et sont essentiellement boisés.
Les parcelles reposent à mi-coteau à une altitude moyenne d'environ de 350 mètres. Au-delà de la cote 500, les gelées hivernales sont à craindre alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange.
Ces parcelles présentent des sols argilo-calcaires développés sur le socle calcaire, des sols plus ou moins acides développés sur « rougiers », des sols issus d'un mélange des deux précédents. Ces sols assurent une alimentation hydrique régulière de la plante lorsqu'ils sont suffisamment profonds. Les parcelles présentant des sols superficiels discontinus, à réserve en eau très limitée ou particulièrement variable, sont exclues de l'aire parcellaire délimitée.

La pluviométrie printanière importante garantit une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Le vent d'*Autan* influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, contrecarrant ainsi les effets de la pluviométrie automnale en asséchant la vendange et en limitant le développement des maladies cryptogamiques, favorisant ainsi une bonne maturité des raisins. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois.

Ces situations sont particulièrement bien adaptées au cépage historique fer N qui y a construit empiriquement une niche écologique au cœur des pentes ensoleillées et qui, vinifié conformément aux usages locaux, exprime toutes ses potentialités œnologiques.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et la maîtrise des rendements.
Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 février de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.
Le savoir-faire des élaborateurs adapté aux conditions spécifiques de ce territoire essentiellement voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

S'appuyant sur une production existant depuis un millénaire, renforcée par des traditions transmises de générations en générations, le vin de « Marcillac » est devenu un produit nécessaire au maintien de l'activité humaine et de l'économie d'une région naturelle, où la vigne est un élément essentiel dans le maintien du paysage. Sans l'activité viticole, les coteaux du « vallon » se seraient couverts de forêts de chênes. Ch. GIROU DE BUZAREINGUES cite, dans ses « *Mémoires statistiques sur le vignoble de Marcillac* », en 1833 : « *la population de tout le vallon est d'ailleurs presque exclusivement employée directement ou indirectement à la culture de la vigne* ». Le vignoble doit son existence et sa survie à la notoriété des produits.
Ainsi, cette même étude mentionne « *Parce qu'on servait autrefois les vins de Marcillac sur les meilleures tables du Rouergue, on mettait de l'importance à en soigner la qualité.* ». La notoriété des vins de « Marcillac » est également citée dans « *L'Itinéraire descriptif de la France* » (volume Sud de

la France, 1830), qui indique que « *les coteaux de Marcillac fournissent les meilleurs vins du département* ».
Cette notoriété des vins de « Marcillac » est maintenue grâce au savoir-faire et au dynamisme des producteurs et à leur attachement historique au cépage fer N. Elle leur ouvre les portes d'un marché dépassant maintenant les frontières régionales et nationales.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement
Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage cabernet franc N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vignes en place au 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

2°- Densité de plantation
Les dispositions relatives aux écartements ne s'appliquent pas aux parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

3° Hauteur de feuillage
Les dispositions relatives à la hauteur du ou des fils porteurs ne s'appliquent pas aux parcelles de vignes conduites en mode « palissage plan relevé » en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er mars chaque année.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mars qui précède chaque récolte. Seules les éventuelles modifications intervenues après la déclaration précédente sont à signaler. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs ;
- la date et la signature de l'opérateur.

2. Déclaration de revendication
Chaque opérateur adresse sa déclaration de revendication à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre suivant la récolte et au plus tard quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement.
La déclaration de revendication indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET du demandeur ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- la date et la signature du demandeur.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3° - Déclaration préalable de transaction

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés avant la date de la première retiraison, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de retiraison ;
- la date et la signature de l'opérateur.

4. Déclaration préalable de mise à la commercialisation d'une préparation de vin
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de mise à la commercialisation d'une préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au plus tard le jour de la 1ère vente avant la date de la première vente au consommateur.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.
- la date de la première vente au consommateur pour les vins mis en vente en vrac au consommateur

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur ayant conditionné dans le mois du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot

concerné au plus tard le 10 du mois qui suit l'opération, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- la date de début de conditionnement du vin ;
- le volume de vin concerné ;
- la date et la signature de l'opérateur.

6. Déclaration relative à l'expédition en dehors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de l'expédition ;
- la date et la signature de l'opérateur.

7. *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 dans un délai d'une semaine maximum après ce déclassement.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur :
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- le volume de vin déclassé ;
- la date et la signature de l'opérateur.

II. - Tenue de registres

Registre de maturité
Tout opérateur tient à jour un registre permettant d'apprécier l'évolution de la maturité des raisins susceptibles de produire de l'appellation d'origine contrôlée.

Registre d'assemblage
Pour les opérateurs vinifiant d'autres cépages que le fer N, la tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise le pourcentage de fer N des lots faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	

A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Pressurage	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle sur site
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de ~~récolte~~ transport de la vendange et de manutention de la vendange	Contrôle sur site
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matières, traçabilité...	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins avant transaction, mise à la consommation en vrac ou conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les vins

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 « MARSANNAY »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marsannay », initialement reconnue par le décret du 19 mai 1987, 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 « Marsannay » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Chenôve, Couchey et Marsannay-la-Côte.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins blancs et rouges sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 et 18 février 1987.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins rosés sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 et 18 février 1987.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain,

Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny,

Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B, pinot blanc B ;
- cépage accessoire : pinot gris G ;

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : pinot noir N, pinot gris G ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins blancs :
La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés :
La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE

Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8 ; - soit en taille dite «taille Chablis», pour le seul cépage chardonnay B, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges et rosés	Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ou rosés ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche

arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges et rosés	180	10,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rosés	60	65
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30% dans l'assemblage des vins blancs ;
- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage des vins rouges et rosés.

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

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rosés	3 grammes par litre
Vins rouges	2 grammes par litre

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs et rosés, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

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

h) - Elevage
- Les vins blancs et les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

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

b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe à l'extrémité septentrionale du vignoble de la « *Côte de Nuits* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », est proche de 250 mètres.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, perturbée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.
La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un mésoclimat plus chaud, ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La zone géographique est limitée au territoire des communes de Marsannay-la-Côte, Couchey et Chenove, au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le front de la « *Côte* », d'environ 150 mètres de dénivelé, présente une topographie relativement régulière. Il est interrompu par une large vallée sèche constituée par la jonction de deux « *combes* » drainant l'arrière-pays. D'autres « *combes* », plus réduites, s'accompagnent aussi de petits cônes de déjection.
Au sud de la vallée, le versant est constitué d'une série de calcaires et de marnes (calcaires argileux) du Jurassique, dont le « *Calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, forme l'ossature. Une intense fracturation parallèle au relief a découpé de longues lanières où affleurent des niveaux variés. Apparaissent ainsi des marnes du Lias (Jurassique inférieur), des « *Calcaires à entroques* » et marnes du Bajocien (Jurassique moyen), des « *calcaires à chailles* », des calcaires oolitiques ou « *Calcaire de Comblanchien* » du Bathonien (Jurassique moyen).
Au nord, la fracturation est moindre et la série laisse affleurer les calcaires bathoniens.
Le substrat calcaire des versants et du piémont est masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais, sur le versant, ils sont plus riches en particules fines et plus épais (quelques décimètres à 1 mètre), en piémont.
Au débouché de la vallée, un large cône de déjection s'avance vers la plaine. Il est constitué de formations alluviales graveleuses, calcaires et bien drainées.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie basse du front de « *Côte* » ainsi que sur les cônes de déjection présentant des sols graveleux.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants. Ils se caractérisent cependant par une forte teneur en argile, en particulier en piémont et sur les niveaux de marnes. Les sols du grand cône de déjection sont très filtrants, peu argileux et riches en galets calcaires.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers signes tangibles de viticulture au sein de la zone géographique remontent vers l'an 530, rapportés par GRÉGOIRE de TOURS, qui note dans son « *Histoire des Francs* », à propos de la ville de Dijon, que « *du côté de l'occident sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes, qui fournissent aux habitants un si noble Falerne qu'ils dédaignent le vin d'Ascalon* ».

A partir du VII^{ème} siècle, de nombreuses archives attestent de l'existence d'un vignoble à « Marsannay », comme les dons à l'abbaye de Bèze, en 658, à l'église Saint-Etienne de Dijon, en 882, au prieuré d'Epoisses, en 1189, …..

Les Ducs de Bourgogne possèdent, dès le XI^{ème} siècle, un domaine à Chenove, dans lequel est construit, en 1238, une « *cuverie* » dotée de 2 pressoirs. Devenu propriété du Roi de France, ce domaine se nomme maintenant « *Clos du roi* ».

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, le vignoble, complanté en « *cépages fins* », les « *pinots* », produit des vins de haute réputation. A partir de 1850, les auteurs notent que la production viticole s'oriente vers les vins ordinaires, produit principalement à partir du cépage « *gamay* ». En effet, à cette époque, la population de la ville de Dijon double et les besoins en « *vins ordinaires* » augmentent en proportion. Les communes de Chenove, Marsannay et Couchey, situées aux portes de Dijon, se tournent naturellement vers cette production, au détriment des « *vins fins* ». Les producteurs s'organisent collectivement autour de cette économie florissante avec la création de sociétés d'entraide, à Marsannay, en 1850, à Couchey, en 1855, et la naissance du « *Syndicat viticole de la Côte dijonnaise* », en 1891. La fin du XIX^{ème} siècle et ses crises sanitaires et économiques marquent alors la régression du vignoble.

A partir des années 1930, la réhabilitation s'amorce lentement, tournée vers la production de « *vins fins* ». Au cours des années 1960, le cépage « *gamay* » a pratiquement disparu, laissant la place à un vignoble, planté en cépage pinot noir N, dont la notoriété va s'établir avec la production de vins rosés. Ces vins se vendent depuis 1937 sous l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne ». Les syndicats viticoles de Marsannay et Couchey œuvrent alors au développement de ce vignoble renaissant. Leur réputation s'accroissant, les vins acquièrent, en 1961, la possibilité d'adjoindre au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » le nom de « Marsannay », et pour les vins rosés, « Rosé de Marsannay ».

Enfin, en 1987, l'appellation d'origine contrôlée « Marsannay » est reconnue par décret. Elle est réservée aux vins blancs, rosés et rouges.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Nuits* » : avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 230 hectares, pour une production moyenne annuelle de 17000 hectolitres, essentiellement de vins rouges. Les vins blancs et rosés représentent chacun 15 % de la production.

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

Les vins rouges sont très colorés. Ils allient une structure tannique puissante à une bonne souplesse. Les arômes de petits fruits noirs se mêlent fréquemment à des notes de pruneau et de musc. Issus de parcelles présentant des sols graveleux, les vins expriment alors plus d'élégance et de gras que de robustesse.

Les vins rosés sont tendres et fruités, avec souvent des notes de pêche ou de fruits rouges soutenues par une agréable vivacité.

Les vins blancs sont amples et gras, et expriment des notes fruitées, rappelant parfois les fruits exotiques, ou parfois des notes mentholées ou de citronnelle.

Quelques années de garde révèlent tout le potentiel aromatique de ces vins.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, la topographie de « *la Côte* », jalonnée de combes et de vallées, et les sols marneux et calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal des cépages pinot noir N, et chardonnay B, cépages autochtones bourguignons.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se nichent au pied du relief principal, quand les formations superficielles sont suffisamment développées pour permettre à la fois l'enracinement et un drainage satisfaisant, ou pénètrent dans la large vallée offrant des sols graveleux.
Cette diversité topographique se combine à la variété des substrats, sous-sols de marnes ou de calcaires, placages caillouteux ou argileux, pour offrir une mosaïque d'environnements dont les vins tirent richesse et diversité.
Issus de parcelles présentant des sols graveleux et filtrants du cône de déjection, les vins sont souvent fruités, avec une structure élégante et souple, et rapidement expressifs. Issus de parcelles situées sur le coteau principal, avec des sols superficiels mais riches en argiles et en oxydes de fer, les vins sont puissants, colorés, de plus longue garde.

Cette richesse et cette diversité sont mises en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « *climat* » de provenance des raisins. L'élevage des vins», tout en favorisant une bonne aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

En venant de Dijon, le vignoble de la « *Côte d'Or* » prend sa pleine mesure avec le vignoble de « Marsannay ». La ville fait place au long ruban de vignes qui ne s'interrompt qu'à proximité du vignoble de « Maranges », à plus de 50 kilomètres au sud.
Le vignoble de « Marsannay » est le principal témoin du vignoble historique de la « *Côte dijonnaise* », réputé jadis pour ses excellents vins et absorbé en grande partie, maintenant, par l'agglomération dijonnaise.

L'histoire du vignoble de « Marsannay » est riche et complexe. Elle témoigne d'un passé multiséculaire et a enregistré les événements et l'évolution des territoires environnants. La proximité de la ville de Dijon en a fait un vignoble à la fois fragile et symbolique. Révélé par les Ducs de Bourgogne au Moyen-Âge, maintenu par les propriétaires bourgeois de Dijon, il s'est adapté aux évolutions de l'urbanisme, quitte à y risquer son prestige ancien. Après sa renaissance réussie, il est maintenant la « *Porte d'or* » de la « *Côte de Nuits* ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

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

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et

de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

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

8. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion

des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	

Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE-SAINT-VIVANT »
homologué par le décret n° 2011-1349 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ROMANEE-SAINT-VIVANT »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Vosne-Romanée dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1er et 2 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet,

Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, Roche-Vineuse (La), Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse,

Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle 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.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 42 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 49 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) - Assemblage des cépages
Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

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

h) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « *Côte de Nuits* », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « *Côte de Nuits* » sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales ou méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* »,

située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est ainsi limitée au seul territoire de la commune de Vosne-Romanée, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se localisent en piémont du relief, où elles occupent un léger replat dominant le village, entre les altitudes de 247 mètres et 260 mètres.

Le substrat est principalement constitué de calcaires durs, les « *calcaires à entroques* » du Bajocien.
Dans la partie orientale, proche du village, le substrat est plutôt constitué par une formation conglomératique engendrée par les mouvements tectoniques anciens, en bordure du fossé d'effondrement. Il s'agit de blocs et cailloux calcaires de tailles variées, parfois importantes, noyés dans une matrice de marne, de couleur rose saumon.
L'ensemble du substrat est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) de colluvions mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont malgré tout bien drainants du fait de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

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

L'existence de vignes sur la commune de Vosne-Romanée est attestée dès le Moyen-Âge.
Au XII^{ème} siècle, le monastère clunisien de Saint-Vivant, fondé vers l'an 900, à quelques kilomètres à vol d'oiseau, à l'ouest de la « *Côte* », dans les « *Hautes Côtes de Nuits* », possède, à « *Vosne* », un domaine viticole avec un vendangeoir et des caves, reçu du Duc de Bourgogne HUGUES II. Ce domaine est constitué de 4 « *clos* » ou « *cloux* », joignants mais distincts, très précisément répertoriés dans un acte de 1512. Le monastère les garde jusqu'à la révolution française de 1789.

Un texte de 1765 cite, pour la première fois, le nom « *Romanée de Saint-Vivant* ». Ce « *climat* » rassemble alors les anciens « *Cloux des neuf journaux* », « *Cloux des quatre journaux* », « *Cloux du Moytant* » (le « *journal* » est une unité de superficie qui représente environ 34 ares). Le nom « *Romanée* » est emprunté à une petite parcelle voisine, elle-même ancienne propriété du monastère de Saint-Vivant et possédée par le Prince de CONTI, dont le vin a acquis, sous l'impulsion du Prince, une réputation internationale.

À la révolution française de 1789, les propriétés de l'abbaye sont confisquées, comme tous les biens ecclésiastiques, et vendues aux enchères. La « Romanée-Saint-Vivant » est alors acquise par la famille MAREY-MONGE qui la garde jusqu'en 1898, avant qu'elle ne soit partiellement partagée.

En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite le vin de « Romanée-Saint-Vivant » en « *première classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Cette appréciation n'est pas démentie dans les classements ultérieurs, tels ceux du docteur LAVALLE, en 1855, qui le classe en « *première cuvée* » et le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, qui classe l'ensemble des vins de « Romanée-Saint-Vivant » en « *1ère classe* ». Ces classements font toujours autorité.

L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant » est reconnue en 1936.

L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Saint-Vivant » est réservée aux vins rouges uniquement. L'encépagement est dominé par le cépage pinot noir N. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long.

Le vignoble de la « Romanée-Saint-Vivant » couvre une superficie d'environ 9,4 hectares, pour une production moyenne annuelle de 240 hectolitres.

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

Les vins expriment à la fois puissance et charme. Solides et charpentés, ils présentent toujours beaucoup d'harmonie. L'ensemble développe des arômes intenses qui peuvent rappeler les fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, le musc, le cuir, ou l'humus. Les vins ont une très grande persistance aromatique et un potentiel de conservation de plusieurs dizaines d'années, souvent bénéfique à leur plein épanouissement.

3°- Interactions causales

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) d'exception, comme la « Romanée-Saint-Vivant », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.
Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.
La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Ainsi, le « *climat* » « Romanée-Saint-Vivant » bénéficie d'une situation idéale, au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, où sont rassemblés tous les atouts pour permettre l'élaboration de grands vins.
En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, l'aire parcellaire délimitée est abritée des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.
Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence. Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.

Le territoire de la « Romanée-Saint-Vivant » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins des exploitants. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille.

Révélés au monde dès la fin du XVIII^{ème} siècle, les vins de la « Romanée-Saint-Vivant » gardent depuis cette époque une place de choix parmi l'élite des vins de Bourgogne. Ce rang a été confirmé par le décret 11 Septembre 1936, et par la reconnaissance des générations d'amateurs qui se sont succédées depuis. Les vins de la « Romané-Saint-Vivant » sont largement exportés sur tous les continents. Ces vins rares et recherchés contribuent à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

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

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

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

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

8. Remaniement des parcelles

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

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

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.

Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	

Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE NUITS-VILLAGES »
homologué par le décret n° 2011-1350 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATIOND'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTE DE NUITS-VILLAGES » OU « VINS FINS DE LA CÔTE DE NUITS »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Nuits-Villages » ou « Vins fins de la Côte de Nuits », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côte de Nuits-Villages » ou « Vins fins de la Côte de Nuits » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Brochon, Comblanchien, Corgoloin, Fixin et Premeaux-Prissey.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1er et 2 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-

Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Loyère (La), Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Chapelle-Vaupelteigne (La), Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-

Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	

La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins

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

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées, pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie **(**vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

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

h) - Elevage

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

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « *Côte de Nuits* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.
Elle s'étend ainsi sur le territoire de 5 communes regroupées en 2 îlots : Brochon et Fixin, au nord, Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin, situées entre les villes de Dijon, au nord, et Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le front de « *la Côte* » est constitué d'une série de calcaires datés du Bajocien et du Bathonien (Jurassique moyen) dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, forme l'ossature. Une courbure générale des couches sédimentaires provoque un abaissement progressif du front de « *Côte* ». Ainsi, le sommet de l'escarpement, où affleure le « *calcaire de Comblanchien* », atteint l'altitude de 450 mètres, au nord, et seulement de 300 mètres, au sud. La dureté de ces calcaires les rend impropres à toute culture. Les pelouses sèches, parsemées de bois maigres couronnant le vignoble, donnent à la « *Côte* » un aspect aride. Ces calcaires fournissent une pierre marbrière réputée dans le bassin carrier de Comblanchien.
La « *Côte* » est entrecoupée d'étroits vallons secs, entourés de falaises et le plus souvent boisés, les « *combes* », dotés, à leur débouché, d'un petit cône de déjections composé de cailloutis calcaires s'étendant dans la plaine.

Les sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et

régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de la « *Côte de Nuits* » a probablement près de 2000 ans d'existence ininterrompue. Les traces archéologiques d'une vigne gallo-romaine, découvertes en 2008, à Gevrey-Chambertin, en témoignent, ainsi que les « *terriers* » médiévaux (relevés fonciers) qui attestent de la haute valeur pécuniaire des vignes.
Les évêchés d'Autun, de Langres, les Ducs de Bourgogne et autres seigneuries locales, les abbayes de Cluny, de Cîteaux, ont des domaines en « *Côte de Nuits* ». La « *Côte* » est toujours constellée des témoins de cette histoire prestigieuse.

Au Moyen-Âge, les vins de la « *Côte de Nuits* » sont réputés, aussi bien pour leur qualité, que grâce au prestige de leurs prescripteurs. Les Ducs de Bourgogne contribuent particulièrement à leur notoriété.
Au fil du temps, certaines communes de la « *Côte de Nuits* », parmi lesquelles, Vosne, Nuits, ou Gevrey, acquièrent une notoriété individuelle, et, au cours du XIX^{ème} siècle, une hiérarchie distingue certains noms de communes, plus renommées, de la production régionale de vins fins.
Cette hiérarchie trouve une issue officielle, en 1934, par un jugement qui définit une appellation d'origine « Vins fins de la Côte de Nuits », pour les vignobles de Brochon, Fixin, Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin.
L'appellation d'origine contrôlée « Vins fins de la Côte de Nuits » est reconnue en 1937 et le nom équivalent de « Côte de Nuits-Villages », en 1964.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la région. Les densités de plantation sont supérieures à 9000 pieds par hectare, et l'encépagement repose sur les cépages pinot noir N et chardonnay B. La superficie plantée en cépage chardonnay B est cependant faible, ce cépage étant réservé aux parcelles présentant des sols pierreux et maigres sur les coteaux dominant le village de Comblanchien.
L'usage est d'élever les vins, ce qui leur confère une bonne aptitude à la conservation selon les caractéristiques du millésime et celles du lieudit de provenance des raisins.
L'identification de certaines cuvées par le nom du lieudit est fréquente, selon un usage courant en « *Côte de Nuits* ».

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 150 hectares, pour une production annuelle moyenne de plus de 6000 hectolitres, dont moins de 500 hectolitres de vins blancs. Les vins sont vendus en bouteille directement par les viticulteurs pour 60 % du volume. Le reste est commercialisé par le négoce régional.

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

Les vins rouges ont souvent une trame tannique veloutée, avec un beau fruité friand et frais. Ce sont des vins qui trouvent leur apogée après quelques années de conservation, avec parfois des notes de réglisse et de sous-bois.

Les vins blancs se distinguent fréquemment par une note minérale et l'association d'une bonne vivacité et d'une grande concentration. Ils supportent aisément quelques années de conservation.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, la topographie de la « *Côte* » et son exposition générale vers le levant sont des éléments favorables à la production de vins de haute qualité.
Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin forment un étroit bandeau, niché au creux de la « *Côte* », à l'abri des gelées et des brouillards matinaux, et bénéficiant d'une insolation généreuse.

Les substrats essentiellement calcaires et les sols caillouteux bien drainés, mais cependant suffisamment fertiles, concourent à l'épanouissement optimal des cépages pinot noir N et chardonnay B, cépages autochtones bourguignons.
Le cépage pinot noir N a conquis, en particulier, les parcelles présentant des sols riches en argile et oxyde de fer, développés notamment dans la partie basse des coteaux.
Le cépage chardonnay B exprime, dans les vins, toute son originalité, lorsqu'il est implanté sur des parcelles offrant des sols plus maigres, développés sur un substrat de calcaire dur

Les producteurs de « Côte de Nuits-Villages » ont révélé le potentiel de leur milieu naturel par le choix de ces deux cépages bourguignons. Ils ont favorisé, au fil des générations, les plantations à densité élevée, la maîtrise de la production et les soins apportés à la récolte et à la vendange. Ils ont privilégié les techniques de vinification traditionnelles, avec une période d'élevage, afin de favoriser, dans les vins, l'expression d'une grande fraîcheur et d'arômes primaires de qualité.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins, bien que topographiquement homogène, classe des parcelles présentant des sols d'une certaine diversité. Cette diversité s'exprime par des nuances dans les vins, que les producteurs mettent en valeur par l'indication du lieudit de provenance des raisins.

La France constitue le principal marché de ces vins. Les ventes hors du territoire national et les exportations représentent environ un tiers des ventes. L'Angleterre et les Etats-Unis sont les deux premiers marchés de destination.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une

appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.
L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

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

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

II. - Tenue de registres

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

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« CÔTES DU RHÔNE VILLAGES »
homologué par le décret n° 2011-1351 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Côtes du Rhône Villages ", initialement reconnue par le décret du 2 novembre 1966, 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 une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Cairanne » ;
- « Chusclan »;
- « Laudun » ;
- « Massif d'Uchaux »;
- « Plan de Dieu »;
- « Puyméras »;
- « Roaix »;
- « Rochegude »;
- « Rousset-les-Vignes »;
- « Sablet »;
- « Saint-Gervais »;
- « Saint-Maurice »;
- « Saint-Pantaléon-les-Vignes »;
- « Séguret »;
- « Signargues »;
- « Valréas »;
- « Visan ».

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

2°- Les dénominations géographiques complémentaires « Cairanne », « Laudun », « Roaix », « Rochegude », « Rousset-les-Vignes », « Sablet », « Saint-Gervais », « Saint-Maurice », « Saint-Pantaléon-les-Vignes », « Séguret », « Valréas », et « Visan» sont réservées aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

3°- La dénomination géographique complémentaire « Chusclan » est réservée aux vins tranquilles rouges ou rosés.

4°- Les dénominations géographiques complémentaires « Massif d'Uchaux », « Plan de Dieu », « Puyméras » et « Signargues » sont réservées aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche ;
- Département de la Drôme : Bouchet, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison, Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres ;
- Département du Gard : Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan ;
- Département du Vaucluse : Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Faucon, Grillon, Jonquières, La Roque-Alric, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES
« Cairanne »	Cairanne (Département du Vaucluse)
« Chusclan »	Bagnols-sur-Cèze Chusclan, Codolet, Orsan, Saint-Etienne-des-Sorts (Département du Gard), conformément aux dispositions du jugement du tribunal civil d'Uzès en date du 6 février 1947
« Laudun »	Laudun, Saint-Victor-la-Coste et Tresques (Département du Gard), conformément aux dispositions du jugement du tribunal civil d'Uzès en date du 6 février 1947
« Massif d'Uchaux »	Lagarde-Paréol, Mondragon, Piolenc, Sérignan-du-Comtat (pour partie) et Uchaux (Département du Vaucluse)
« Plan de Dieu »	Camaret-sur-Aigues, Jonquières, Travaillan (pour partie) et Violès (Département du Vaucluse)
« Puyméras »	- Département de la Drôme Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze ; - Département du Vaucluse Faucon, Puyméras et Saint-Romain-en-Viennois.
« Roaix »	Roaix (Département du Vaucluse)

« Rochegude »	Rochegude (Département de la Drôme)
« Rousset-les-Vignes »	Rousset-les-Vignes (Département de la Drôme)
« Sablet »	Sablet (Département du Vaucluse)
« Saint-Gervais »	Saint-Gervais (Département du Gard)
« Saint-Maurice »	Saint-Maurice-sur-Eygues (Département de la Drôme)
« Saint-Pantaléon-les-Vignes »	Saint-Pantaléon-les-Vignes (Département de la Drôme)
« Séguret »	Séguret (Département du Vaucluse)
« Signargues »	Domazan, Estézargues, Rochefort-du-Gard et Saze (Département du Gard)
« Valréas »	Valréas (Département du Vaucluse)
« Visan »	Visan (Département du Vaucluse)

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le jugement du tribunal civil d'Uzès en date du 6 février 1947 et par les décrets des 2 novembre 1966, 1er octobre 1985, 2 octobre 1997, 25 août 2005 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Gras, Labastide-de-Virac, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint Désirat, Saint Etienne de Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-les-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voulte ;
- Département de la Drôme : Albon, Aleyrac, Allex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Larnage, La Roche-de-Glun, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercurol, Montjoux, Montoison, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Les Pilles, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon,

Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Tain-l'Hermitage, Teyssières, Triors, Valence, Veaunes ;
- Département du Gard : Les Angles, Aramon, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Connaux, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Meynes, Montfaucon, La Roque-sur-Cèze, Pougnadoresse, Pouzilhac, Remoulins, Roquemaure, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac, Sernhac, Tavel, Théziers, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupe, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Romain-en-Jarez. ;
- Département du Rhône : Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal ;
- Département du Vaucluse : Althen-les-Paluds, Aubignan, Avignon, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Châteauneuf-du-Pape, Le Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Gigondas, Jonquerettes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Monteux, Mornas, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Sarrians, Le Thor, Vacqueyras.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes visées au *1°,* a) du point IV et au *3°*, a) du point IV, non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B ;
- cépages accessoires : piquepoul blanc B, ugni blanc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, counoise N, muscardin N, piquepoul noir N, terret noir N.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

d) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

b) - Vins blancs :
La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

c) - Vins rouges et rosés :
- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement,
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % ;
- Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,50 hectare en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages».

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang, et d'espacement, entre les pieds, sur un même rang ;
- L'écartement entre les pieds, sur un même rang, est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans ; durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.
DISPOSITION PARTICULIERE
Le cépage viognier B peut être taillé : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 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 ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est palissé, soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé », avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare ;
- Pour les dénominations géographiques complémentaires, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 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 6000 kilogrammes par hectare et à 5500 kilogrammes par hectare pour les dénominations géographiques complémentaires.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le paillage plastique est interdit ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte
Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM

AOC « Côtes du Rhône Villages »		
Vins blancs et rosés	196	12 %
Vins rouges	207	12 %
Dénominations géographiques complémentaires		
Vins blancs et rosés	196	12 %
Vins rouges issus des cépages syrah N ou mourvèdre N	207	12,5 %
Vins rouges issus des autres cépages	216	

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 44 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 susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire, à 41 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 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 susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire, à 45 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 55 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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 rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal ; la présence d'au moins un des 2 cépages complémentaires est obligatoire dans l'assemblage ;
- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS, PERIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (GLUCOSE + FRUCTOSE) ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIEE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre			
Vins blancs, rouges ou rosés (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14, 28 milliéquivalents par litre		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre		
Vins rouges			Supérieure ou égale à	Supérieur ou égal à 45

			7	

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Les vins présentent, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 14,5 %.

e) - Matériel pour l'élaboration des vins
Le matériel utilisé pour l'élaboration des vins ne doit pas affecter le potentiel qualitatif. Ce matériel pour l'élaboration des vins peut faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement moyen de l'exploitation de la récolte précédente par la surface en production vinifiée au chai.

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

2°- Obligations d'analyse des vins

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH.
Vins rouges	- Intensité colorante modifiée - Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 3 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

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 ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond à la région naturelle de la vallée du Rhône. Le fleuve en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.
La zone géographique s'étend, entre Montélimar et Avignon, sur le territoire de 95 communes bordant le Rhône sur sa rive occidentale et sa rive orientale.

Durant l'ère Tertiaire, la vallée du Rhône est un fjord méditerranéen qui s'allonge jusqu'à Vienne. Cette période a connu la mise en place d'une succession de bassins sédimentaires ouverts vers le sud et encadrés par les reliefs de l'ère Secondaire. Après le retrait de la mer, au cours de l'ère Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion (pluies, vents, érosion fluviatile), les traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place. Le paysage est ainsi dominé par les coteaux et les terrasses.

Les sols rencontrés sont de fait de natures très différentes :
- sols développés sur terrasses fluviatiles ;
- sols développés sur marnes et calcaires tendres ;
- ou encore sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une faible pluviométrie annuelle, pour la partie septentrionale, continental tempéré, avec une pluviométrie équivalente à celle constatée dans la partie sud.
Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver.
Ainsi, pendant la période végétative de la vigne, l'évapotranspiration n'est compensée que par de rares précipitations, sous forme orageuses en été. Les réserves en eau du sol s'épuisent progressivement et entraînent un ralentissement puis un arrêt de la croissance végétative.
Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an ; il dégage le ciel et favorise une forte insolation qui dépasse toujours 2500 heures par an. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet « *venturi* » du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers plants de vigne en Vallée du Rhône sont probablement apportés par des colons grecs, 600 ans avant Jésus-Christ. A la demande des marchands grecs, les Romains débarquent dans le pays afin de le sécuriser. Ils y tracent des routes, édifient de nombreux ouvrages d'art, créent des villes et d'immenses domaines agricoles qui sont à l'origine de l'introduction de la culture de la vigne et de la production de vin en Vallée du Rhône. Les légionnaires romains plantent la vigne en privilégiant les coteaux parfois très pentus, avec des cépages locaux particulièrement adaptés aux conditions climatiques. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

La vigne, les savoir-faire culturaux, prennent pied progressivement sur l'ensemble de la Vallée du Rhône, formant une continuité territoriale et mettant en place une communauté partageant le même patrimoine dont la notoriété ne cesse de croître. PLINE loue la qualité des vins issus des nombreux coteaux qui bordent l'Ouvèze (Roaix, Vaison-la-Romaine, Séguret, Sablet, …) sur le territoire des *Voconces*.

Etablie au XV^{ème} siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès, cette région, baptisée « *la Côte du Rhône* », tire son nom de la proximité du fleuve. Au sein de ce vignoble, où la vigne pousse sur des pentes bien exposées, à l'exclusion des plaines et de toute situation pouvant recevoir des céréales, sont appliquées, dès 1615, des restrictions de plantation pour préserver la qualité. Chaque année, un « *ban des vendanges* » est fixé afin de ne pas récolter de raisins qui ne soient pas mûrs.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse.
A la fin du XVIII^{ème} siècle et durant le XIX^{ème} siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules GUYOT, chargé, par NAPOLEON III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux « Côtes du Rhône » (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire.
La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

A la suite de cette reconnaissance, les producteurs expriment le désir de valoriser et d'identifier les meilleurs vins par un nom géographique. Cette démarche conduit à la reconnaissance, en 1966, de la possibilité d'associer au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », le nom de quelques communes de provenance des raisins, en fonction de la réputation des vins avérée, puis, en 1967, à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ». Ce travail d'organisation pyramidale de la production a favorisé la reconnaissance d'une vingtaine de dénominations géographiques complémentaires pouvant être associées au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ».

Au cœur de la partie méridionale de la vallée du Rhône, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » s'étend sur 4 départements. La production, en 2010, est d'environ 350000 hectolitres dont 5000 hectolitres de vins blancs.

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

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production (98 %). Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.
Le cépage grenache N est présent dans les assemblages dans une proportion d'au moins 50 %. Les cépages syrah N ou mourvèdre N lui sont associés.

Les vins blancs (2 % de la production) sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

3°- Interactions causales

Vignoble unique dans sa diversité, le vignoble des « Côtes du Rhône Villages » et des « Côtes du Rhône Villages » avec dénomination géographique complémentaire, résulte de la conjonction entre une histoire englobante et un partage de savoir-faire mettant progressivement en place une communauté de producteurs soucieuse de valoriser les identités propres aux multiples micro-régions qui composent ou qui bordent la vallée du Rhône.

Elaborée à partir de raisins issus de parcelles soigneusement sélectionnées au sein de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », cette production offre une expression particulière et originale des potentialités naturelles et humaines au sein de la famille des vins de la Vallée du Rhône.

Les vins produits sont ainsi le témoignage et la résultante de cette « diversité unique » mise en œuvre par les producteurs qui ont su :
- adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation ;
- profiter des conditions climatiques favorables ;
- et valoriser la présence du Rhône.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, d'une part, grâce à l'effet « sanitaire » du Mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, mais également, en assurant une bonne maturité des raisins par un ensoleillement important, une pluviométrie adaptée et la concentration induite, elle aussi, par la constance du Mistral.
Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et donc le maintien, depuis plus de 2000 ans d'une tradition viticole.

L'association entre, le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, et le territoire mis à leur disposition, avec une sélection de parcelles délimitées, crée l'identité et la famille des vins des « Côtes du Rhône ». Au sein de cette famille, ont pu être distinguées l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », complétée ou non par le nom d'une dénomination géographique complémentaire, ainsi que les appellations d'origine contrôlées dites « Crus des Côtes du Rhône », tant dans la partie méridionale que dans la partie septentrionale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

b) - Lors d'un changement de structure de l'exploitation, non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

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 " Côtes du Rhône Villages " complétée ou non par une dénomination géographique 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 « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles, affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mai qui précède chaque récolte.
La déclaration d'affectation parcellaire est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement, et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
La déclaration de revendication est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.
Elle indique notamment:
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée 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 de renonciation à produire
Tout opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration, établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion, précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

4. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée, à l'organisme de contrôle agréé ,au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion

5. Déclaration préalable de conditionnement
Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion

6. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

7. 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, dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

8. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

9. Plantation
Une copie de la déclaration de fin des travaux est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, l'année de plantation de la parcelle, accompagnée de la copie du bulletin de transport des plants.

10. Déclaration d'irrigation
Une déclaration d'irrigation est adressée, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 1er jour de l'irrigation, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur d'établissement du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants), et de l'absence de paillage plastique
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle anhydride sulfureux libre et acidité volatile)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des

	déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DU VENDÔMOIS » homologué par le décret n° 2011-1352 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

Chapitre I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Vendômois », initialement reconnue par le décret du 2 mai 2001, 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 « Coteaux du Vendômois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et gris.

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 du département du Loir-et-Cher : Artins, Azé, Couture-sur-Loir, Les Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Houssay, Lavardin, Lunay, Marcilly-en-Beauce, Mazangé, Montoire-sur-le-Loir, Naveil, Les Roches-l'Evêque, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Ouen, Saint-Rimay, Sougé, Ternay, Thoré-la-Rochette, Tréhet, Troo, Vendôme, Villavard, Villedieu-le-Château, Villerable, Villiersfaux, Villiers-sur-Loir.

2°- Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 30 et 31 mai 1991.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département d'Indre-et-Loire : Chemillé-sur-Dême, Epeigné-sur-Dême, Les Hermittes, Monthodon ;

- Département du Loir-et-Cher : Areines, Ambloy, Fortan, Les Hayes, Meslay, Rahart, Saint-Arnoult, Saint- Quentin ;

- Département de la Sarthe : Besse-sur-Braye, La Chartre-sur-le-Loir, Lavenay, Poncé-sur-le-Loir,

Ruillé-sur-Loir.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
Vins blancs	cépage principal : chenin B ; cépage accessoire : chardonnay B.
Vins rouges	cépage principal : pineau d'Aunis N ; cépages complémentaires : cabernet franc N, pinot noir N ; cépage accessoire : gamay N.
Vins gris	pineau d'Aunis N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	La proportion du cépage chardonnay B est inférieure à 20 % de l'encépagement.
Vins rouges	- La proportion du cépage pineau d'Aunis N est supérieure à 50 % de l'encépagement. - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement. - La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement. - La proportion du cépage gamay N est inférieure à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons ;

- taille à deux demi-baguettes portant chacune 4 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons.

- taille courte (conduite en cordon de Royat) à coursons portant chacun 2 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ».
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Le fil inférieur de palissage est situé au maximum à 0,55 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 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 à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels 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	162	10 %
Vins rouges	162	9,5 %
Vins gris	153	9,5 %

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs et rouges	55
Vins gris	60

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs et rouges	61
Vins gris	66

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

Les vins gris sont élaborés par la technique de pressurage direct précédant la fermentation, avec ou sans foulage préalable.

b) - Assemblage des cépages

Les vins blancs sont issus du seul cépage principal ou d'un assemblage dans lequel le cépage principal est majoritaire ;

Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel le cépage principal est majoritaire.

c) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin présente après conditionnement les teneurs suivantes :

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)	FER (milligrammes par litre)
Vins blancs	vins secs : inférieure ou égale à 8 grammes par litre ; la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.	Inférieure ou égale à 10
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2 grammes par litre.	
Vins gris	Inférieure ou égale à 6 grammes par litre ; la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.	Inférieure ou égale à 10

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins gris, 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 gris élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

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

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs	12 %
Vins rouges	12,5 %
Vins gris	12 %

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à une fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

g) - 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 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 ou après le conditionnement.

- Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend le long de la vallée du Loir, à l'ouest de la commune de Vendôme. Sur cette portion, le Loir se contorsionne en méandres serrés. Six boucles se succèdent, faisant naître des falaises abruptes, dégageant un fond de vallée encaissé avec plusieurs affluents perpendiculaires qui contribuent à complexifier la géographie de ce paysage.

A partir de Vendôme, à vol d'oiseau, les boucles ne couvrent qu'une douzaine de kilomètres, mais lovée plusieurs fois sur elle-même, la rivière se déroule en fait sur un linéaire de plus de 25 kilomètres. Ici, le Loir et ses affluents ont creusé leurs lits dans les plateaux du Crétacé supérieur dont l'altitude oscille entre 110 mètres et 140 mètres avec un dénivelé moyen de 50 mètres faisant apparaître parfois des coteaux abrupts qui relient les vingt-sept communes de la zone géographique de l'appellation.

Outre le bâti traditionnel, les villages de piémont sont souvent marqués par des habitations troglodytiques ou des cavités issues de l'exploitation du tuffeau qui sont dédiées à l'élevage des vins.
Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux en vue du val ou de ses affluents directs, et sur les chanfreins du plateau. Les sols offrent un bon fonctionnement hydrique, et présentent en général une charge importante en éléments grossiers.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées

perpendiculaires qui drainent l'air froid des coteaux. Les amplitudes thermiques sont assez limitées et les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b - Description des facteurs humains contribuant au lien

Une charte de donation du XI[e] siècle mentionne la présence de vignes à Villedieu, mais sa culture dans la vallée du Loir est sans doute bien plus ancienne. Henri IV au XVI[ème] siècle estime particulièrement les vins du domaine de Prépatour situé sur la commune de Naveil à environ 5 kilomètres à l'ouest de Vendôme.

Au XVI[ème] siècle, les vins du Loir sont souvent cités par des hommes reconnus dont Rabelais, dans son « Pantagruel ». Au XVIII[eme] siècle le développement du vignoble est tel que deux arrêtés respectivement de 1781 et 1794 accusent les vignerons d'être responsables de la disette qui sévit par manque de céréales. Le XIX[ème] siècle verra le plein essor du secteur viticole dans le canton de Vendôme.

Jules Guyot, dans son *Etude des vignobles de France* (1876), indique que *"la plupart des vins blancs de l'arrondissement [de Vendôme] sont fournis par le pineau blanc de la Loire [chenin B] et quelques uns par le sémillon blanc ou par le surin [sauvignon B]. L'auvernat noir [pinot noir N] et le meunier donnaient autrefois d'excellents vins rouges ; aujourd'hui c'est le cot et le meunier. On tend à leur substituer le pineau d'Aunis ou balzac pour le rouge et le blancheton ou folle blanche pour le blanc".*
Ainsi, après avoir cultivé nombre de cépages, les opérateurs de la vallée du Loir se spécialisent dans la production de vins issus des cépages chenin B et pineau d'Aunis N après la crise phylloxérique.

De même que l'encépagement, les types de vins produits évoluent au XX[ème] siècle. Ainsi, dans les années 1950, Depardon et Buron notaient : « sans oublier que le chenin B fournit *"en petite quantité d'excellents vins blancs" et* que le pineau d'Aunis sert à élaborer ici *"à peu près exclusivement un vin blanc, parfois très légèrement teinté, présentant un fruité très agréable "*.
Ces qualités seront traduites par le classement en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1968 puis en en 2001 par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

Le vignoble des « Coteaux du Vendômois » occupe en 2008 environ 130 hectares. Il est travaillé par une trentaine de déclarants, qui élaborent environ 5000 hectolitres. Production emblématique, les vins gris représentent près de la moitié des volumes, suivis par les vins rouges (environ 35%) et les vins blancs (15%).

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

Les vins blancs offrent souvent une couleur or pâle. Au nez, les senteurs de miel et de tilleul participent en général à la composition d'une palette fine et complexe. L'équilibre en bouche est séduisant, et d'une très bonne longueur.

Issus uniquement du cépage pineau d'Aunis N par pressurage direct, les vins gris constituent à la fois la principale production et l'originalité de l'appellation. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, en général dominé par la senteur poivrée que leur confère le cépage. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominent, pour donner des vins à la fois rafraîchissants, joyeux et distingués.

Les vins rouges offrent une palette aromatique en général complexe, où dominent le plus souvent les arômes épicés dont le poivre, associés aux senteurs de fruits rouges.

3°- Interactions causales

La zone géographique des « Coteaux du Vendômois », située à la limite climatique de culture des cépages chenin B et pineau d'Aunis N, cépages tardifs, présente des situations naturelles privilégiées qui se traduisent, dans les vins, par une expression aromatique originale et un équilibre remarquable.
Les coteaux, armés par la craie tuffeau, creusés de nombreuses caves, historiquement utilisées pour la vinification, et la conservation, ont constitué un facteur favorisant la mise en évidence du potentiel aromatique des vins.
Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles favorisant la précocité et présentant des sols caractérisés par un bon comportement hydrique.
Ainsi, le choix des parcelles pour la culture de la vigne s'ajoutant à l'adaptation, puis à la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent cette qualité et originalité des vins des « Coteaux du Vendômois ».
Le maintien de cette originalité impose une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par une conduite de la vigne rigoureuse.

L'effet millésime particulièrement marqué au sein de la zone géographique a conduit les opérateurs, au fil des générations, à gérer les diverses conditions de maturité des raisins. Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques de l'année, les raisins récoltés seront plus ou moins riches en sucre. Le respect de cette richesse naturelle conduit à la production de différents types de vins blancs. Ainsi si les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, des vins à forte teneur en sucres fermentescibles sont produits à partir des raisins les plus riches récoltés après concentration par passerillage sur souche ou atteints de pourriture noble sous l'action de *Botrytis cinerea*.

Ayant persévéré dans un choix d'encépagement que J. Guyot semblait regretter près d'un siècle auparavant, les opérateurs ont su trouvé les itinéraires techniques leur permettant d'enrichir l'originalité de leurs productions comme en témoignent Depardon et Buron dans « *Le Vignoble et les vins de Loir-et-Cher* » en 1951. La relance de la production au cours de la seconde partie du XX^{e} siècle par des vignerons passionnés, couronnée par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée confirme l'engouement pour ces vins qui connaissent aujourd'hui une audience importante de par leur originalité au sein des productions tourangelles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement - Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges, jusqu'à la récolte 2015 incluse, la proportion du cépage pineau d'Aunis N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 2 mai 2001, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans 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 2025, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Pour ces parcelles de vigne, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Vendômois » 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) La mention « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

La déclaration de revendication 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
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3°- Déclaration préalable des transactions

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 excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;

- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. 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 tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration 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 la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

Vignes sous dispositions transitoires

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 2 mai 2001, 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 parcellaire ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

Chapitre III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle sur site.
B — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
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 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de date de mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 - 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	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« COTEAUX DE L'AUBANCE »
homologué par le décret n° 2011-1353 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être 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.

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

III. - Couleur et Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » complétée ou non par la mention « sélection de grains nobles » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soulaines-sur-Aubance, Vauchrétien.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire :
Les Alleuds, Ambillou-Château, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Brigné, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-

Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Coutures, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Gennes, Grézillé, Louerre, Luigné, Martigné-Briand, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Parnay, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Sulpice-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Valanjou.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.

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

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » sont récoltés manuellement par tries successives.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
- Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût.
- Pour le bénéfice de la mention « sélection de grains nobles », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 323 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
- Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.
- Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 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 40 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux de l'Aubance » et « Anjou ».
Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

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 présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.
- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 18% vol.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

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

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

2°- Dispositions par type de produit

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et

de la pêche maritime;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
- Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 février de l'année suivant celle de la récolte.
- Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est caractérisée par un paysage constitué de nombreux petits coteaux, peu abrupts, d'exposition variée, dont les altitudes varient entre 50 mètres et 90 mètres, au sud-ouest de la ville d'Angers.
Elle s'étend sur le territoire de 10 communes et est limitée, à l'ouest, par l'embouchure de la rivière Aubance dans la Loire, à l'est, par un plateau du Crétacé en lisière du Bassin Parisien, au nord, au cours de la Loire et sur la frange sud, par les forêts de Brissac et de Beaulieu.

L'Aubance est un petit affluent de la Loire, emblématique de cette zone géographique et qui coule vers le Nord, depuis sa source et jusqu'à la commune de Brissac-Quincé, commune célèbre par son Château du XVIème siècle. Il s'oriente alors vers le nord-ouest jusqu'à la commune de Mûrs-Erigné, puis son cours devient parallèle à celui de la Loire au sud-ouest de la ville d'Angers

Les sols, développés sur le substrat schisteux ou schisto-gréseux du Massif Armoricain qui constitue un plateau s'inclinant en pente douce vers la Loire, sont le plus souvent peu profonds avec un bon comportement thermique et caractérisés par de faibles réserves en eau. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolithes) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux.

Les communes situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les sols et même confectionner des éléments de mobilier tels que des éviers, des tables ou des escaliers, affirmant ainsi la singularité de ce territoire. Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble.

La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de Foehn, à l'abri de l'humidité océanique du aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais. Les valeurs relevées à Brissac-Quincé sont les plus basses des stations météo du département de Maine-et-Loire. On constate également une différence de pluviosité durant le cycle végétatif d'environ 100 millimètres par rapport au reste du département.
Les températures moyennes sont relativement élevées (environ 12°C) et supérieures de 1°C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire.
Le mésoclimat particulier de ce secteur est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents les chênes verts et les pins parasol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Quelques propriétés emblématiques du vignoble des « Coteaux de l'Aubance » ont une origine très ancienne qui remonte à la fin du XVI^{ème} siècle.
L'identité propre du vignoble apparaît à la fin du XIX^{ème} siècle, juste après la crise phylloxérique qui détruit plus des trois quarts du vignoble angevin. Les vignerons voisins de la région du Layon cherchent des parcelles indemnes à l'écart de leur vignoble et plantent le cépage traditionnel chenin B.
En 1922, le nom de « Coteaux de l'Aubance » est mentionné pour la première fois sur une déclaration de récolte et en 1925, est fondé le « Syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance ». Les statuts de ce syndicat précisent que le but est de: « *faire connaître par le monde entier les vins réputés de son terroir et cependant ignorés au loin* ».

La proximité de la ville d'Angers joue un rôle important dans le développement du vignoble, la région de l'Aubance devenant la source d'approvisionnement de tous les détaillants de boisson des communes environnantes, notamment les communes de Mûrs-Erigné et Saint-Mélaine-sur-Aubance.

Si historiquement, les raisins récoltés à maturité sont vinifiés en vins secs ou demi-secs, les pratiques voisines de la région du Layon, visant à récolter à surmaturité et par tries successives une vendange concentrée pour obtenir un vin moelleux, sont rapidement adoptées.
L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » est ainsi reconnue par décret du 18 février 1950, pour un vin blanc issu de raisins récoltés à surmaturité par tries successives.
Le vignoble couvre, en 2009, 200 hectares.

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

Les vins sont des vins blancs tranquilles présentant des sucres fermentescibles.
Ce sont des vins tout en harmonie. Harmonie au plan olfactif, avec, bien souvent, des arômes de fruits blancs et d'agrumes, mêlés à des odeurs florales qui se confondent avec des arômes de surmaturité tels les fruits secs ou confits. On retrouve aussi cette harmonie en bouche entre la richesse en sucre, l'acidité, et la structure.
Leur vieillissement, qui peut se prolonger sur plusieurs décennies, en exalte la finesse et la complexité.

3°- Interactions causales

La conjonction entre l'implantation du vignoble sur des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols peu profonds et caillouteux, une topographie de collines aux pentes très douces, et la proximité de la Loire et de l'Aubance qui maintient une humidité de l'air favorable à l'installation de la « *pourriture noble* », confère à la zone géographique des conditions favorables à la récolte de raisins après surmaturité par concentration naturelle sur pied avec présence ou non de « *pourriture noble* ».

Ces facteurs expliquent les caractéristiques d'un produit pour lequel les hommes ont su adapter leurs techniques. La récolte par tries successives manuelles d'une vendange surmûrie démontre ce souci de qualité.

La dynamique développée au cours du XX^{ème} siècle par la communauté humaine, tant au niveau de la culture de la vigne que de la vinification et de la promotion, a permis de conforter une notoriété déjà exprimée par ces quelques vers de GRANDIN, poète de l'école de Rochefort :
« *Dans ce doux berceau d'abondance,*
Suspend tes pas, noble étranger;
Le vin, ce fameux vin d'Aubance,
T'attends à l'ombre d'un cellier. »

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leur référence cadastrale, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2012 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er janvier 1997 présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare 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 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

3°- Taille

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois présentant au maximum 7 yeux francs. Le nombre d'yeux francs par pied est alors de 10 yeux francs maximum.

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

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

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

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

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

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

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

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

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

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

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

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

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

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - 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 analytique Examen organoleptique
Avant le stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou le stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LALANDE-DE-POMEROL » homologué par le décret n° 2011-1354 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, 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 « Lalande-de-Pomerol » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Lalande-de-Pomerol et Néac.

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 23 et 24 juin 1994.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Bonzac, Fronsac, Galgon, Libourne, Lussac, Montagne, Puisseguin, Pomerol, Saint-Aignan, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Villegouge.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) et merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres, et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre, ou à 0,80 mètre sous réserve que les vignes soient taillées en taille courte, de façon à éviter le chevauchement des rameaux.

b) - Règles de taille
La taille est obligatoire. Elle est réalisée avant le 1er mai de chaque année.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille courte à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à longs bois (astes).
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.
Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont conduites obligatoirement en palissage « plan relevé ».
La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 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 7000 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, l'entretien de son sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;
- Les tournières sont enherbées.

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne n'est 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

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 194 grammes par litre de moût, pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût, pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 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 65 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) - Assemblage des cépages.
La proportion des cépages principaux dans les assemblages est supérieure ou égale à 70%.

b) - Fermentation malo-lactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de exprimé en H_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques.
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves et les barriques.

f) - Entretien du chai et du matériel
Le chai dispose d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins sont conditionnés à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » se situe au nord-est du département de la Gironde, en pays libournais. Elle est bordée, au sud, par le cours d'eau *La Barbanne*, qui arrose, sur son autre rive, l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol ». A l'est, elle est limitrophe de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion ».

Le relief est le résultat de la destruction presque totale des formations carbonatées tertiaires par la rivière l'Isle, dont le cours se situe, aujourd'hui, plus à l'ouest. Ont suivi les dépôts de différentes nappes alluviales au cours du Quaternaire. Ces alluvions détritiques en provenance du Massif Central ont formés des terrasses d'orientation nord/sud, parallèles à l'Isle.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » s'étend sur deux communes du département de la Gironde, Lalande-de-Pomerol et Néac.

Le territoire de la commune de Néac repose en grande partie sur la haute terrasse du « *Günz* » composée de sables, graviers et galets rubéfiés, reposant, à des profondeurs variables, sur des formations argileuses. On y trouve des sols bruns lessivés et des sols bruns sur graviers et cailloux.
Le territoire de la commune de Lalande-de-Pomerol est principalement situé sur les moyennes terrasses du « *Riss* » formées de sables, graviers et galets dans une matrice sablo-argileuse. Ce sont des sols bruns graveleux où la nappe phréatique est profonde et la vigne peut étendre son système racinaire sur plusieurs mètres.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde en bordure de l'Océan Atlantique, est tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. Sa situation au nord-est de la Gironde est cependant soumise à des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins.
Le paysage de la zone géographique est ainsi caractérisé par une grande homogénéité territoriale, assez sobre, composée de vastes étendues de vignobles au relief doux, parsemés d'élégants châteaux viticoles, souvent entourés par leurs parcs arborés. Les villages de Lalande-de-Pomerol et de Néac, de pierres blanches et de taille modeste complètent le paysage.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

C'est à l'époque de l'occupation romaine que la vigne fait son apparition dans cette région. Le vignoble se développe dès le XII^{ème} siècle par l'installation d'une commanderie de l'Ordre des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem (plus tard Chevaliers de Malte), dont l'insigne, la croix blanche à huit pointes, va devenir l'emblème des vins de « Lalande-de-Pomerol ». Sur cette terre d'accueil, ils s'établissent et cultivent la vigne aussi bien pour l'office divin que pour le réconfort des Croisés et des pèlerins de passage sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. De cette époque, reste la très simple et belle église romane du XII^{ème} siècle de Lalande-de-Pomerol.

Créée en 1984, la « *Confrérie des Baillis de Lalande de Pomerol* » se veut l'héritière de ces traditions, et accueille, en son sein, des femmes et des hommes qui ont à cœur (« *cordi habeo* », la devise des Baillis) de porter haut et fort le pavillon et les valeurs du terroir et des vins de « Lalande de Pomerol ».

Après la crise phylloxérique, les replantations transforment profondément le vignoble sous l'influence de l'installation en pays libournais d'A. MACQUIN, élève de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier. Spécialiste de la greffe sur porteurs américains, il constitue des pépinières et une école de greffage. C'est l'époque où le cépage merlot N devient prédominant dans la région car le greffage régularise sa production et il s'avère particulièrement adapté aux sols du Libournais.

L'année 1884 voit la création, le 18 février, à Lalande de Pomerol, d'une « *Association syndicale de lutte contre le phylloxera* », jetant ainsi les bases de ce qui deviendra l'un des premiers syndicats viticoles de la Gironde. Au fil des ans, sa mission s'est étendue à la préservation du patrimoine viticole, au maintien et à la transmission des savoir-faire, à la diffusion des nouvelles techniques oenologiques et à la défense et à la promotion des grands vins de « Lalande de Pomerol ».

Le vignoble s'est développé jusqu'à ce que la vigne couvre presqu'exclusivement l'espace agricole de la zone géographique. Néanmoins, la production y reste familiale. En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » couvre 1144 hectares et compte 180 exploitants. La production est en moyenne de 50000 hectolitres par an.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » sont des vins rouges tranquilles. Le cépage merlot N confère aux vins des couleurs profondes, aux nuances rubis ou grenat avec des arômes de petits fruits rouges et noirs, parfois des notes de violette.
Ces vins sont charnus et amples en bouche, sans dureté. Ils se caractérisent par trois qualités essentielles, harmonie, équilibre et élégance, qui leur assurent charme et séduction dans la jeunesse, et puissance et complexité, au fil des années. Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et cot N (ou malbec) sont souvent présents, apportant de la structure et enrichissant la palette aromatique des vins.

3°- Interactions causales

L'aire parcellaire délimite les parcelles saines ou d'assainissement facile, en raison, soit de la texture du sol, soit de leur position topographique (croupe ou pente) permettant un écoulement normal des eaux. Ont été exclus, les parcelles présentant des sols hydromorphes et des sols sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur, et les parcelles situées dans les fonds de vallons présentant des signes d'hydromorphie et soumis à un mesoclimat défavorable (gélifs, humides…).

Par ailleurs, afin de préserver les caractéristiques essentielles du milieu physique et biologique, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite et l'enherbement des « tournières », bande végétalisée autour de la parcelle, est obligatoire afin de limiter l'érosion des sols.

Ces parcelles, soigneusement sélectionnées, permettent les expressions optimales des cépages locaux, choisis au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.
Les vins rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du cépage merlot N, cépage dominant, en particulier sur les sols graveleux à matrice argileuse où il exprime au mieux les caractéristiques de l'appellation d'origine contrôlée.
Les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N trouvent leur meilleure expression sur les sols les plus graveleux.

Les cépages de l'appellation d'origine contrôlée, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échalas de soutien. Par la suite, la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère et les travaux en vert permettent de garantir une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse, assurant une maturité optimale. La présence d'argiles en sous-sol induit une alimentation en eau très régulée de la vigne, et les graves de surface, drainantes et réfléchissant la lumière vers le feuillage, ainsi que la présence en sous-sol d'oxydes de fer ou « *crasse de fer* », apportant des éléments minéraux spécifiques, liés au bénéfice d'un climat très favorable, assurent aux vins de « Lalande de Pomerol » leur grande personnalité.

Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation minimale est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à des vins exprimant toutes les qualités du milieu naturel dont ils sont issus. Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Vignoble entièrement constitué de domaines à taille humaine, chargé de témoignages du passé, « Lalande-de-Pomerol » est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.
Cette appellation d'origine contrôlée est représentée par des vins qui ont établi leur réputation par l'ancienneté des vignobles dont ils sont issus, la compétence, l'attachement et le dynamisme commercial des générations qui s'y sont succédé, et la reconnaissance internationale acquise au fil des siècles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 21 au 24 juin 1994, 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, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les dispositions relatives à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs 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 2015 incluse.

d) - 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 « Lalande-de-Pomerol » 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 Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier de l'année suivant 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement
Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins quinze jours ouvrés avant l'opération.
Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais déclare la ou les période(s) de conditionnement et adresse une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

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

4. Déclaration de repli

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

5. 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

6. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification du paysage, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un Système d'Information Géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du Système d'Information Géographique). - sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques témoignant d'une absence totale de lutte.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucre fermentescibles) chez les opérateurs ; - Par examen visuel du raisin
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retiraison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
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 « MONBAZILLAC » homologué par le décret n° 2011-1355 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi par la mention « sélection de grains nobles » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » suivie ou non par la mention « sélection de grains nobles » est exclusivement réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Colombier, Monbazillac, Pomport, Rouffignac-de-Sigoulès et Saint-Laurent-des-Vignes.

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 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des maires 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 pour l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Bergerac, Bouniagues, Conne-de-Labarde, Cunèges, Flaugeac, Gageac-et-Rouillac, Lamonzie-Saint-Martin, Lembras, Mescoulès, Ribagnac, Saint-Nexans, Sigoulès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B,
- cépages accessoires : chenin B, ondenc B et ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille à astes ou taille à cots.
Chaque pied porte au maximum 15 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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 avant surmaturation à 8000 kilogrammes par hectare.

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

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité avec action ou non de la pourriture noble (botrytis cynerea).

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
L'utilisation des bennes munies d'une pompe à palettes est interdite pour le transport de la vendange.

2°- Maturité du raisin

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

VINS, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	221	14 %
Vins blancs avec mention « sélection de grains nobles »	255	17 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 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 40 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.

4°- Dispositions particulières

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac» et l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac ».

Dans ce cas, la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » ne doit pas être supérieure à la différence entre le rendement fixé dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », affectée d'un coefficient k égal à 1,8.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80% dans l'assemblage.

b) - Normes analytiques

VINS, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES glucose + fructose (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs	Supérieure à 45	Inférieure ou égale à 30 (1.47 gramme par litre exprimé en $H_2SO_{4)}$
Vins blancs avec mention « sélection de grains nobles »	Supérieure à 85	Inférieure ou égale à 30 (1.47 gramme par litre exprimé en $H_2SO_{4)}$

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 20%.

d) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

2°- Dispositions par type de produit

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime,
- une analyse réalisée 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

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique de stockage pour les produits conditionnés.

b) - La température du local de stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, est maîtrisée par une isolation adaptée.

c) - Les bouchons sont entreposés dans un local adapté.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au cœur du Périgord Pourpre et au bord de la Dordogne, la ville de Bergerac est entourée au nord, par le vignoble de « Pécharmant » et au sud, par le de « Monbazillac ».
La zone géographique s'insère sur les terrasses et les coteaux qui s'étendent de la rive gauche de la Dordogne à la rive droite de la Gardonnette.
Véritable noyau viticole représentant le quart du vignoble bergeracois, la zone géographique recouvre le territoire de 5 communes.
Les terrains affleurant s'inscrivent totalement dans la série des formations lacustres et fluvio-lacustres de l'Eocène et de l'Oligocène.
L'ascension de la côte de « Monbazillac » permet de rencontrer successivement :
- les molasses de l'Eocène inférieur de nature sablo-argileuse,
- les molasses du « *fronsadais* » constituées par un grès tendre carbonaté,
- le calcaire de Castillon,
- les molasses de « *l'agenais* », plutôt argileuses dans leur partie sommitale et dans lesquelles vient s'intercaler le calcaire de *Monbazillac*, calcaire dur présentant des dalles silicifiées à l'origine de belles pierres meulières.

Cette stratigraphie particulière a permis la différenciation de trois grands types de sols :
- des sols argileux et calciques, sans pouvoir chlorosant et relativement profonds dans les bas de pente,
- des sols calciques, beaucoup plus minces, avec des contraintes hydriques parfois fortes surtout à l'affleurement de la roche-mère calcaire,
- des sols développés sur molasses, lessivés, légèrement acides et à forte proportion d'argile au sommet des croupes.

Sur le plan géomorphologique, l'interfluve Dordogne/Gardonnette, orienté globalement est/ouest, présente une forte dissymétrie avec, une pente très raide, au nord, sur la vallée de la Dordogne et un plateau et une pente beaucoup plus douce, au sud, vers la vallée de la Gardonnette.

Dans le paysage monbazillacois, le vignoble est omniprésent. Sur le plateau, la vigne est en monoculture et seules les exploitations agricoles, avec des bâtiments imposants et parfois un parc ombragé, viennent rompre l'espace viticole.

Le versant nord qui regarde la Dordogne est très raide et porte quelques bois escarpés ou quelques résidences bénéficiant d'une vue exceptionnelle sur la vallée.
Au pied du coteau, le village de Saint-Laurent-des-Vignes est totalement entouré par le vignoble.
Sur le versant sud, vers la Gardonnette, apparaissent quelques cultures céréalières alors que le fond de la vallée est occupé par des prairies permanentes.

Le climat est très océanique, assez proche de celui de la région bordelaise, mais est cependant marqué par un caractère un peu plus continental, donc moins pluvieux et légèrement plus froid.
L'humidité de l'air, relativement élevée, est liée à la conjonction des masses d'air océaniques et des nombreuses surfaces et masses d'eau constituées par le réseau hydrographique de la Dordogne et de ses affluents.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les terres de Mont-Bazaillac appartiennent à un prieuré bénédictin créé, à Bergerac, au XI^{ème} siècle.
Les moines y ont défriché la colline pour y planter de la vigne. Totalement accaparés par d'autres tâches, ils délaissent un moment leurs vignes, permettant à la pourriture noble de s'y développer. Ne souhaitant cependant pas perdre le bénéfice de leur récolte, ils découvrent alors l'action bénéfique de *botrytis cinerea*.
La révocation de l'Edit de Nantes, en 1685, oblige quelques grandes familles de la bourgeoisie huguenote à émigrer en Hollande. Cela a pour conséquence de développer d'une manière considérable le commerce des vins de « Monbazillac » vers les Flandres du Nord. Une véritable hiérarchie s'instaure dans la qualité des vins doux et la notion de crus, ou de vins de propriétés, apparaît à travers les « marques hollandaises ». Au nombre de trente deux, et toutes situées sur la côte nord de Monbazillac, elles sont estampillées au fer rouge sur les fonds des barriques et constituent le sceau personnel et la garantie des crus nobles de « Monbazillac ».

La crise phylloxérique n'épargne pas le vignoble de « Monbazillac » qui est totalement détruit en 1885.
Dix ans plus tard, avec la technique du greffage, la résurrection est en cours et à la fin de la première guerre mondiale, le tiers du vignoble est replanté.

La délimitation de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » a donné lieu à quelques procès retentissants :
- le syndicat viticole de Monbazillac assigne trois propriétaires de la commune de Pomport pour leur faire interdire de vendre leurs vins sous le nom de « Monbazillac ». Le tribunal de Bergerac déboute le syndicat en décembre 1921, jugement confirmé par la cour d'appel de Bordeaux en novembre 1924,
- de même, en mars 1934, le tribunal confirme les limites de la zone géographique de « Monbazillac » aux cinq communes actuelles, en excluant les communes de Gageac-Rouillac et Saint-Nexans. Ce jugement est confirmé par la cour d'appel en novembre 1935.

L'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » est reconnue le 15 mai 1936, en confirmant la zone géographique précédemment définie par jugement.
Cet acharnement judiciaire montre bien la volonté de la communauté humaine, regroupée très tôt en syndicat, de protéger le nom et le produit qui porte ce nom.
Une partie des producteurs se regroupe en 1940 pour créer la cave-coopérative de Monbazillac.
La cave coopérative achète, en 1960, le château de Monbazillac qui devient une remarquable vitrine de la production.
Afin de pérenniser le savoir-faire découvert inopinément par les moines, les vendanges sont toujours faîtes par tries successives manuelles. Trois passages sont généralement réalisés, parfois beaucoup plus, en fonction de l'évolution du champignon parasite. Ces différentes tries donnent des jus de qualités différentes qui feront l'objet d'un assemblage, après vinification.

Après les années de production record dépassant les 100000 hectolitres dans les années 1950, la production s'est stabilisée dans les années 2000 à 50000 hectolitres en moyenne, chiffre qui présente une très bonne adéquation avec le potentiel de commercialisation.
Le vignoble concentré sur cinq communes, dont deux en quasi-monoculture de la vigne (Monbazillac et Pomport), couvre un peu plus de 2500 hectares.
La mévente des vins blancs doux dans les années 1970, a amené les viticulteurs à diversifier leur production en plantant des cépages noirs. Ainsi le vignoble des cinq communes représente aujourd'hui le quart du vignoble bergeracois.
Près de 180 producteurs exploitent ce vignoble, dont un tiers adhère à la cave-coopérative de Monbazillac.

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

Le vin d'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » est un vin blanc dont le caractère sucré est nettement affirmé par une richesse minimale en sucres fermentescibles de 45 grammes par litre.
La mention « sélection de grains nobles » est destinée aux vins dont les conditions de maturité et de récolte sont plus restrictives et pour lesquels tout recours à l'enrichissement est interdit.
D'une remarquable couleur or qui fonce avec le temps, le vin d'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », particulièrement élégant, est généralement dominé par des arômes de miel, d'acacia et de pêche, agrémenté par des nuances d'agrumes et de mirabelles confits.
En bouche la sucrosité est parfois très élevée, au détriment de l'équilibre, par manque de nervosité. Toute la difficulté de l'assemblage va consister à donner une harmonie au vin.

3°- Interactions causales

Au vignoble, la production d'un vin doux (dit « liquoreux ») nécessite d'obtenir dans un premier temps une maturité complète du raisin, puis une surmaturité.
Pour la délimitation de l'aire parcellaire, la nature du sous-sol est un critère déterminant qui permet de sélectionner les parcelles présentant des sols assurant une bonne perméabilité et un drainage efficace de l'eau.
Cette délimitation impose une gestion rigoureuse de la plante, traduite par une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare, des tailles courtes limitant la puissance végétative de la plante, et un rendement faible de 30 hectolitres par hectare. Les cépages principaux sont relativement précoces et de vigueur moyenne.
Paradoxalement, le critère topographique relatif à l'exposition des parcelles de vignes privilégie les parcelles en pente nord vers la vallée de la Dordogne. Celles-ci vont bénéficier plus longtemps des conditions d'hygrométrie au lever du jour.
L'ensemble de ces éléments permet d'obtenir des raisins sains avec une maturité précoce.
La surmaturité est liée à la conjonction des conditions topographiques et climatiques très particulières que l'on ne trouve réunies qu'en très peu de sites.

En amont de Bergerac, la vallée de la Dordogne se resserre fortement car le soubassement est plus dur (calcaires du Crétacé).
La topographie peut faire penser à une bouteille couchée et la zone géographique de « Monbazillac » se situerait au niveau de l'épaulement.

En automne, l'influence océanique favorise la rosée, les brumes ou les brouillards matinaux qui vont stagner dans ce goulot d'étranglement et qui seront suivies de belles après-midi ensoleillées.
Le taux d'humidité de l'air oscille entre 85 % et 90 % et favorise le développement de *botrytis cinerea* dont l'activité est fortement ralentie par la chaleur de l'après-midi. Il est remarquable de constater que sur la côte exposée au nord, sont élaborés, très précocement, les vins les plus concentrés. Le plateau et le versant sud, soumis plus tôt dans la journée au rayonnement du soleil, sont moins précoces et vont produire des vins ayant moins de sève.

Au-delà des phénomènes de concentration du raisin par évaporation d'eau, *botrytis cinerea* va dégrader certains acides, tel l'acide tartrique et produire d'autres molécules organiques telles le glycérol.

Les producteurs se sont imposés des règles de suivi du vignoble et de la vendange avec une obligation de déclaration d'affectation parcellaire et de tenue d'un registre d'apport journalier.
La récolte est effectuée à surmaturité, avec ou sans pourriture noble, et la richesse minimale en sucre des raisins est de 221 grammes par litre, voir de 255 grammes par litre pour les raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

Pour perpétuer les pratiques anciennes et pour faciliter l'extraction des jus au pressurage, les raisins sont mis entiers dans le pressoir. Ce soin tout particulier interdit l'utilisation de bennes munies d'une pompe à palettes ainsi que celle de pressoirs continus.
Les vins sont issus des cépages principaux muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B et des cépages accessoires chenin B, ondenc B et ugni blanc B. Dans l'assemblage, les cépages principaux représentent au minimum 80 %, les cépages accessoires étant nécessaires, certains millésimes, pour l'apport d'acidité.

Le caractère doux des vins est affirmé par une teneur minimale en sucres fermentescibles de 45 grammes par litre et même de 85 grammes par litre pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

Les vins n'obtiennent leur plénitude qu'au bout de quelques mois et ils font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte. Cette période d'élevage se poursuit jusqu'au 15 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».
Au chai, les producteurs se sont imposé une maîtrise de la température du lieu de stockage des vins et la nécessité d'un stockage adapté pour les bouchons.

L'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » à fait l'objet de combats acharnés autour de son mode de récolte, combats qui témoignent de la passion des producteurs qui ont su se ressaisir pour assurer l'avenir de ce produit de haute expression.

« Monbazillac » est, en superficie et en production, le vignoble de vins doux d'appellation d'origine contrôlée, le plus important de France.
« Monbazillac », est aussi un prodigieux vin de garde, comme en témoignent les 14 bouteilles datant de 1747, retrouvées dans l'épave de « *l'Amsterdamer* » qui faisait la liaison Bordeaux-Amsterdam, et qui ont su conserver leur saveur pendant deux siècles et demi, enfouies dans un banc de sable, à une température de 10°C.
Le succès des « *marques hollandaises* » a largement contribué à la renommée de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac ».
Connu et apprécié des gourmets, ce vin se retrouve sur toutes les tables des grands de ce monde, telle celle du despote éclairé FREDERIC II, roi de Prusse.
Le Comte de TALLEYRAND-PERIGORD, ambassadeur incomparable des produits du sol français, utilisait les pâtés truffés et le « Monbazillac » comme faire-valoir dans ses démarches diplomatiques.
En 1816, André JULLIEN publie sa « Topographie de tous les vignobles connus ». Il y mentionne que Monbazillac, Saint-Nexans et Sancé, sur la rive gauche de la Dordogne, sont renommés pour la qualité des vins blancs qu'ils produisent.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne 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 « Monbazillac », 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

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » suivie de la mention « sélection de grains nobles » comportent obligatoirement cette mention dans leur étiquetage ainsi que l'indication du millésime.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » 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 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 d'intention de récolte
Les opérateurs adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration écrite d'intention de récolte au plus tard 2 jours avant le début de vendange. Une déclaration spécifique est adressée à l'organisme de défense et de gestion pour la récolte des raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

3. 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.

4. 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.

5. 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 15 jours ouvrés et au minimum 5 jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur qui réalise la retiraison.

6. 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 5 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.

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

II – Tenue de registres

Registre d'apport journalier
Le producteur de raisins destinés à l'élaboration de vins à appellation d'origine contrôlée tient un registre d'apport journalier destiné à recueillir les informations sur les références cadastrales des parcelles vendangées, la date, le volume récolté et la richesse en sucre des lots.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	

A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	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 – REGLES LIEES 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	Visites 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.	Visites 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 »
Manquants	Visites sur le terrain
Entretien général	Visites 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
Vendanges par tris successives	Documentaire et visite sur le terrain
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	
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
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

---

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINTE-CROIX-DU-MONT » homologué par le décret n° 2011-1356 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

Chapitre Ier

I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, 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 « Sainte-Croix-du-Mont » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Sainte-Croix-du-Mont, située dans le département de la Gironde.

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 5 mars 2009.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Sainte-Croix-du-Mont les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° -Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes : Cérons, Donzac, Gabarnac, Loupiac, Monprimblanc, Mourens, Semens, Saint-Germain-de-Graves, Saint-Pierre-d'Aurillac et Verdelais.

V.-Encépagement

Les vins sont issus des cépages muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI.-Conduite du vignoble

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard le 1er juin.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de douze yeux francs par pied : taille Guyot double, Guyot simple et mixte, cordon de Royat bilatéral, taille à la bordelaise, taille en éventail.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.
Cette charge correspond à un nombre maximum de quatorze grappes par pied. Ce nombre peut être porté à seize grappes par pied pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

VII.-Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité, botrytisés et / ou passerillés sur souche.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2° - Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût pour le cépage sémillon B et 229 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14, 5 %.

VIII.-Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 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 44 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 deuxième 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 première 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4° - Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations d'origine contrôlées « Sainte-Croix-du-Mont » et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation conformément à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » affectée d'un coefficient K.

Le coefficient K est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce qui concerne l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par celui de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont ».

IX.-Transformation, élaboration, élevage, assemblage et conditionnement

1° - Dispositions générales :

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

a) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.
- Les vins présentent, au conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.
-Tout lot de vin commercialisé présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 21 %.

c) - Matériel interdit.
L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin est interdite.

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 :

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

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

4° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. . On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier 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 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation « Sainte-Croix-du-Mont » dans le département de la Gironde est limitée à la commune de Sainte-Croix-du-Mont, sur la rive droite de la Garonne, en amont, à 45 kilomètres Sud-est de Bordeaux. Cette commune est par ailleurs incluse dans l'aire géographique de l'appellation « Premières Côtes de Bordeaux ».

Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne et de l'Océan Atlantique modératrices sur le gel de printemps, Sainte-Croix-du-Mont associe sur son territoire pied de coteau, versant et plateau.

La commune de Sainte-Croix-du-Mont possède un potentiel paysager riche et varié hérité d'une longue histoire viticole. Elle se caractérise par un relief bien marqué et parfois escarpé (les points hauts culminent à 120 mètres d'altitude). De nombreux ruisseaux, tel celui du *Padouen*, qui ont creusé leur lit dans le socle calcaire, drainent parfaitement cet ensemble. La falaise calcaire, dominant la Garonne et située sous le château et l'église, laisse apparaître un calcaire gréseux, recouvert d'un niveau très riche en *Ostrea aquitanica* qui forment un banc d'huitres, dans lequel ont été creusées des grottes utilisées par certains viticulteurs pour la conservation des vins. Ainsi, le plateau calcaire domine la vallée de la Garonne par une pente orientée au Sud-ouest. Les paysages viticoles se composent de petites collines couvertes de vignobles et de frais vallons boisés.

Les formations géologiques rencontrées dans l'appellation sont peu nombreuses mais bien différenciées. Elles sont constituées de formations du Tertiaire où l'on trouve le socle de calcaire à Astéries qui, recouvert par des argiles de décalcification sablo-graveleuses, constitue un milieu très propice à la culture de la vigne. Sur les versants de plateaux, le calcaire à Astéries est souvent recouvert par la molasse dite de l'Agenais. Sur les pentes orientées au Sud et au Sud-ouest on trouve des sols bruns plus ou moins calcaires, avec des débris d'huîtres fossiles par endroits, et des sols de graves argileuses, constituant des sols très qualitatifs pour la vigne. Les pentes orientées au Nord et à l'Est sont fréquemment recouvertes de limons éoliens constituant souvent le domaine de la forêt. En pied de coteau, on retrouve les formations du Quaternaire, constituées de limons et argiles sableuses, recouvrant localement la terrasse ancienne constituée quant à elle de graviers argileux.

Ce vignoble, en face de l'appellation Sauternes de l'autre coté du fleuve, bénéficie d'un mésoclimat particulier à l'automne. Au confluent du Ciron et de la Garonne l'humidité des brumes matinales s'élève des méandres de la Garonne alternant avec des périodes très chaudes et ensoleillées sur ces coteaux bien exposés en pentes Sud et au Sud-ouest. Le vent est très présent sur ce coteau, contribuant à l'assèchement du feuillage après les pluies et les rosées. Ces conditions écologiques particulières favorisent le développement du *Botrytis cinerea* sur les pellicules des raisins, champignon microscopique qui recouvre les pellicules des raisins sous forme de « pourriture noble », à l'origine de transformations biochimiques du raisin, engendrant de grands vins liquoreux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Le vignoble apparait dès l'Antiquité en Bordelais. Mais c'est au Moyen Âge que le développement du vignoble a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre, puis la Hollande au XVII^{ème} siècle, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (DION, R. *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle*, 1959).

Le développement du commerce avec la Hollande a favorisé la production de vins blancs doux et ces échanges ont conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, le vieillissement en barriques, puis en bouteilles, grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. *La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767*, 1977).

Après la destruction du vignoble par le phylloxera à la fin du XIX^{ème} siècle, les vignes ont été replantées avec les cépages nobles les plus adaptés à la production de vins fins, le Sémillon B dominant largement, accompagné des Sauvignon B et Muscadelle B. En 1908, les producteurs fondent le Syndicat des Propriétaires de Grands Vins Blancs de Sainte-Croix-Du-Mont, puis, en 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » est reconnue par décret, dans les limites de la commune telles que l'arrêt de la Cour d'Appel de Bordeaux en date du 28 juillet 1930 les avait définies.

Une cinquantaine de producteurs consacrent environ 370 hectares à cette appellation pour une production moyenne de 12 000 hectolitres, celle-ci pouvant fluctuer considérablement d'un millésime à l'autre car les périodes climatiques humides dues aux dépressions atlantiques d'automne peuvent compromettre la concentration ou la botrytisation des raisins, exigées pour cette production.

Les raisins mûrs, recouverts par le duvet du Botrytis, subissent une période de surmaturation et se dessèchent doucement sous l'effet conjugué du soleil et des vents secs de Nord, Nord-est fréquents en octobre et novembre. Ces conditions favorisent les concentrations en sucres et composés aromatiques caractéristiques. Les vendangeurs sélectionnent alors manuellement ces grains rôtis, de pied en pied : c'est la première trie. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, décidées par les alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la concentration des raisins. Le raisin pressé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt naturel de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.

Les vins sont élaborés principalement à partir du sémillon B, cépage originaire de la région et particulièrement bien adapté à la concentration sur pied et à la botrytisation. Le sauvignon B ou le sauvignon gris G contribuent souvent à l'encépagement pour leur intérêt olfactif, ainsi que la

muscadelle B, apportant un arôme particulier mais restant minoritaire car plus sensible à la « pourriture grise ».

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

L'appellation « Sainte-Croix-du-Mont » concerne des vins tranquilles blancs avec sucres résiduels issus des cépages sémillon B, largement majoritaire, sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B.

Leur robe dorée s'ambre doucement au vieillissement. Ils développent fréquemment des arômes de fruits blancs et de fleurs lorsqu'ils sont jeunes et évoluent en développant parfois des arômes de fruits confits et d'agrumes lorsqu'ils vieillissent, accompagnés de notes grillées quand ils sont élevés en barrique. Ces vins d'une grande douceur, équilibrés et délicats, présentent une persistance aromatique d'une grande richesse.

3° - Interactions causales :

L'activité viticole dans la région de « Sainte-Croix-du-Mont » est ancienne et contrainte par un relief relativement accidenté. Les producteurs ont su adapter leurs pratiques aux spécificités de ce milieu.

Afin d'obtenir une saine surmaturation des raisins, les parcelles de vignes situées dans les fonds de vallons, en bordure ou à proximité des ruisseaux, ou ne permettant pas un écoulement facile des eaux sont exclues de la délimitation parcellaire. Les sols argilo-calcaires favorisent une concentration lente (10 à 12 jours). Dans les sols de graves, la concentration est plus rapide et impose une grande vigilance quant au choix de la date de trie.

Le paysage est également marqué par les boisements qui sont de diverses natures. Les bois de fond de vallons, constituant une bande parallèle aux ruisseaux, sans usage viticole historique sont exclus de l'aire parcellaire de production. Les vieux bois de feuillus font partie intégrante du paysage de Sainte-Croix-du-Mont et, de ce fait, la délimitation protège aussi le patrimoine paysager de l'appellation, fait d'alternances de vignobles et de boisements.

Cette délimitation implique une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production. En effet, les vins de Sainte-Croix-du-Mont, caractérisés par leur ampleur et leur expression aromatique sont obtenus à partir de raisins sur-mûris. Pour ce faire, le nombre de grappes par pied et la charge maximale à la parcelle avant surmaturation sont limités. La densité de plantation est suffisamment élevée pour limiter la charge en raisin par pied de vigne. Les conditions de production à rendements limités permettent d'obtenir des vendanges dont les moûts présentent une richesse suffisante en sucres.

Les vins blancs de cette région riches en sucres et en alcool se révèlent adaptés au transport maritime qui n'altère pas leurs caractéristiques. Ils sont ainsi très prisés par les marchés du nord de l'Europe qui se sont développés de longue date, en particulier avec les hollandais au XVII^{ème} siècle.

Produire un « Sainte-Croix-du-Mont » jusqu'à la table du consommateur est une véritable aventure humaine. L'adaptation aux observations quotidiennes relève de l'expérience de chaque viticulteur et la transmission de génération en génération n'est ni un luxe, ni désuète. Suivre l'évolution de la maturité puis la concentration en botrytis de chaque parcelle en connaissant son histoire, monter une équipe de vendangeurs et entretenir ce goût de la perfection à coût raisonnable, durant 5 à 9 semaines pour seulement 15 à 20 jours réellement travaillés, c'est recommencer chaque année une sorte de situation pionnière.

Les efforts consentis par des générations de viticulteurs et de viticultrices pour produire les vins de l'appellation « Sainte-Croix-du-Mont » sont historiquement considérables. Pour la plupart c'est leur production dominante. Ils ont aussi, parfois sans trop y penser, entretenu un paysage d'une grande valeur esthétique reconnue. Cette appellation a développé et maintenu une renommée internationale, attestée par les nombreuses médailles d'or obtenues par plusieurs châteaux lors des expositions universelles de la fin du XIX^{ème} siècle.

XI.-Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne à la date du 31 juillet 2009, exclues de l'aire délimitée parcellaire approuvée par le comité national compétent de l'institut national de l'origine et de la qualité, lors de sa séance du 5 mars 2009, 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 2030, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2° - Modes de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place avant le 1er septembre 1991 et dont la densité à la plantation est supérieure à 2000 pieds par hectare et inférieure à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :
- mise en conformité de 50 % des superficies concernées pour la récolte 2011 ;
- mise en conformité de 60 % des superficies concernées pour la récolte 2015 ;
- mise en conformité de 70 % des superficies concernées pour la récolte 2019 ;
- mise en conformité de 80 % des superficies concernées pour la récolte 2023 ;
- mise en conformité de 90 % des superficies concernées pour la récolte 2027 ;
- mise en conformité de 100 % des superficies concernées pour la récolte 2030.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1, 50 mètre.

b) En cas de non-respect de l'échéancier ci-dessus, le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée, sur les superficies concernées, est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté d'un coefficient égal au rapport entre la densité de plantation et la densité de 5000 pieds par hectare.
A partir de la récolte 2030, les parcelles de vigne plantées à une densité inférieure à 5000 pieds par hectare ne bénéficient plus, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

c) Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

XII.-Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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 peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I.-Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac ») adressent pour les lots concernés une déclaration de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé cinq jours au plus tard avant le début de l'opération de commercialisation du lot concerné.

3. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

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

4. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

II.-Tenue de registres

1. Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés font l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

2. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux;

CHAPITRE III

I- Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Récolte manuelle par tries successives.	Contrôle à la parcelle.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, contrôles terrain.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Réception et transfert de la vendange.	Contrôle sur site.
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.

B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retiraison).	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage.	Contrôle documentaire, contrôle sur site.

II-Références concernant les structures 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 des appellations d'origine contrôlées
« SAUMUR » ET « CABERNET DE SAUMUR »
homologué par le décret n° 2011-1360 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées « Saumur », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 31 décembre 1957 (vins mousseux) et « Cabernet de Saumur », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Les noms des appellations d'origine contrôlées peuvent être complétés par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » pour les vins répondant aux conditions de productions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Saumur » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

2°- La dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » est réservée aux vins tranquilles rouges.

3°- L'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur », complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», est réservée aux vins tranquilles rosés.

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

1°- Aire géographique

a) - Sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » ;

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs) et AOC « Cabernet de Saumur »	- Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ; - Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ; - Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers ; - Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	- Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ; - Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ; - Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	- Département de Maine-et-Loire : Brézé, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Meigné, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Les Ulmes, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ; - Département de la Vienne : Berrie, Pouançay, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Les Trois-Moutiers

AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- Département de Maine-et-Loire : Ambillou-Château, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-Briand, Brézé, Brigné-sur-Layon, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chemelier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Martigné-Briand, Meigné, Montfort, Montilliers, Montsoreau, Montreuil-Bellay, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saumur, Souzay-Champigny, Tancoigné, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers ; - Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Mauzé-Thouarsais, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Verge, Tourtenay ; - Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellations d'origine contrôlée « Saumur » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 4 et 5 septembre 1996, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlées « Cabernet de Saumur » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 4 et 5 septembre 1996, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 29 mai 2008 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut

national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée. Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

Est constituée par le territoire des communes suivantes :
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ;
- l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs) et AOC « Cabernet de Saumur »	- <u>Département de Maine-et-Loire</u> : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-

	Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrétien, Verrie, Vihiers, Villevêque ; - Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux,

	Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Verrie, Vihiers, Villevêque ; - Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels,

	Saint-Martin-du-Fouilloux, Saulgé-l'Hôpital, Saumur Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Verrie, Vihiers, Villevêque ; - Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ; - Département de la Vienne : Curçay-sur-Dive, Glénouze, Ranton, Ternay ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brissac-Quincé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Coutures, Denée, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Thouarcé, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrétien, Villevêque ; - Département des Deux-Sèvres : Louzy, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Thouars ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis,

	Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	CEPAGES
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	chenin B (ou pineau de la Loire)
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, pineau d'Aunis N.
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	chenin B (ou pineau de la Loire), chardonnay B, sauvignon B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau gris G, grolleau N, pineau d'Aunis N, pinot noir N
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.
AOC « Cabernet de Saumur »	cabernet franc N et cabernet-sauvignon N

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.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril :

CEPAGES, APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	REGLES DE TAILLE
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	
- AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges et vins mousseux blancs et rosés) - AOC « Cabernet de Saumur »	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois.
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	Avec un maximum de 9 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois
Cépage chenin B (ou pineau de la Loire)	
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.

AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 7 yeux francs sur le long bois - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois
Cépages gamay N et pinot noir N	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages grolleau N et grolleau gris G	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépage pineau d'Aunis N	
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges et vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages chardonnay B et sauvignon B	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois

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

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges et vins tranquilles blancs)	10000
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	12000
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	8500
AOC « Cabernet de Saumur »	10000

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

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

2°- Autres pratiques culturales

DISPOSITIONS GENERALES
Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
a) - Le dédoublement de la vigne est obligatoire ; l'opération est réalisée au plus tard le 15 juillet de l'année de récolte ; b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

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

caractéristiques suivantes.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	170	10,5 %
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	180	10,5 %
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés)	153	9,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	216	12%
AOC « Cabernet de Saumur »	161	10 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum.
Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée et obtenus en l'absence d'enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	60	65
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	57	69
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	67	76

Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	50	56
AOC « Cabernet de Saumur »	57	69

2°- Entrée en production des jeunes vignes

DISPOSITIONS GENERALES
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.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
Le bénéfice de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	REGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	- La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée des vins blancs destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion du cépage cabernet franc N, dans la cuvée des vins rosés destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion du cépage sauvignon B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est inférieure ou égale à 10 % ; - Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique.
La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges.

Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles)	- Inférieure ou égale à 3 ; - Inférieure ou égale à 6, si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.
AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	Inférieure ou égale à 3
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	Inférieure ou égale à 3
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés ayant fait l'objet d'un enrichissement)	Inférieure ou égale à 5
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement)	Inférieure ou égale à 24
AOC « Cabernet de Saumur » (complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»)	Inférieure ou égale à 7

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur », les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'utilisation des morceaux de bois est soumise aux dispositions suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION DES MORCEAUX DE BOIS
- AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles) - AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés) - Dénomination géographique complémentaire «Puy-Notre-Dame» - AOC « Cabernet de Saumur »	L'utilisation des morceaux de bois est interdite

AOC « Saumur » (vins tranquilles rouges)	L'utilisation des morceaux de bois est autorisée pendant la vinification

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs et rouges)	12,5 %
AOC « Saumur » (vin de base destiné à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés)	11,6 %
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés, en cas d'enrichissement du moût)	13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
AOC « Cabernet de Saumur »	12,5 %

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

b) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles.
L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à 2,5 % du volume initial mis en œuvre. Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants.

L'élaboration des vins mousseux donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits issus du dégorgement à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants.
La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.

c) - Les vins blancs et rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Saumur» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année suivant celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche

maritime;
- pour les vins tranquilles, une analyse réalisée lors du conditionnement ;
- pour les vins mousseux, une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	DATE
AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles et vins tranquilles rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Cabernet de Saumur » (complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»)	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	DATE
AOC « Saumur » (vins blancs tranquilles et vins tranquilles rouges)	A partir du 1er janvier de l'année suivant celle de la récolte
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	A partir du 1er mai de l'année suivant celle de la récolte
AOC « Cabernet de Saumur »	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte

AOC « Cabernet de Saumur » (complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»)	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située à l'extrême sud-ouest du Bassin Parisien, lorsque le substratum mésozoïque et cénozoïque vient recouvrir le socle précambrien et paléozoïque rattaché au Massif Armoricain.

Cette particularité géologique différencie la zone géographique, marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « *Anjou blanc* », de la région située à l'ouest (Angers), marquée par la présence des schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « *Anjou noir* »

La zone géographique est limitée au nord par la Loire, et est traversée, du sud au nord, par la Vallée du *Thouet* et de son affluent la *Dive* .Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage en une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.
4 secteurs géographiques apparaissent :
- Au nord, la cuesta turonienne et les formations qui la surmontent ;
- A l'ouest, le secteur reposant sur le plateau jurassique (secteur de Brossay) et les formations argileuses cénomaniennes qui le recouvrent dans sa partie septentrionale ;
- Au sud-ouest, le secteur reposant sur le Crétacé, largement érodé et présentant des buttes témoins (Puy-notre-Dame, Argentay, Tourtenay ...).
- A l'est, le secteur des coteaux de la *Dive* (département de la Vienne) où la vigne, sur les flancs des coteaux, domine la plaine céréalière.

Le paysage est façonné par la culture de la vigne qui a colonisé les expositions favorables, tout en préservant au sommet des buttes des formations forestières où le chêne et le châtaignier dominent. Au cœur des parcelles de vigne, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, ont été exploitées en champignonnières et sont maintenant utilisées comme chai d'élevage et de conservation des vins.
Ce paysage est marqué par l'harmonie entre le vignoble et le bâti architectural, l'osmose entre les villages vignerons, les clos attenants à des propriétés bourgeoises aux façades ornées de sculptures, impressionnantes de blancheur et caractéristiques de « *l'Anjou Blanc* », qui ont contribué à la création d'un parc naturel régional et au classement de cette région au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Traduisant les usages, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins, sont développés sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts au sommet des pentes par des sables et argiles issus de formations plus récentes telles que le Sénonien ou l'Eocène.
Ils présentent un bon comportement thermique, une réserve hydrique modérée, et sont exempts de tout signe d'hydromorphie.

Le climat de la région saumuroise est océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest de la zone géographique, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie annuelle oscille entre 550 millimètres et 600 millimètres et caractérise un ensemble abritée des vents humides alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges.
Situé au sud de la zone géographique, le « *Seuil du Poitou* » apporte quelques nuances méridionales qui se traduisent par la présence d'une végétation qui peut surprendre sur ces bords de Loire (Chênes verts, oliviers, amandiers,…). Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C).
La Loire et ses affluents tiennent également une place prépondérante en jouant un rôle de régulateurs thermiques.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Se rapprochant géologiquement de la Touraine, le Saumurois se rattache à l'Anjou par ses traits historiques et humains. La région de Saumur appartient à la tribu gauloise *andégave*, implantée en Anjou jusqu'à Candes-Saint-Martin, véritable ville frontière gallo-romaine entre la zone d'influence des tribus *andégaves* et *turones* (de Touraine). Par la suite, l'histoire du vignoble est liée jusqu'au milieu du Moyen-Âge à celle du vignoble angevin appartenant aux comtes d'Anjou.

La viticulture s'est surtout développée au cours du XVI^{ème} avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, font notamment reconnaître les qualités du cépage chenin B hors des frontières de la région. Dès cette époque, les différentes qualités de ces vins sont expliquées par leur capacité au vieillissement. Ainsi, les vins « *pour la mer* » sont les vins de garde contrairement aux vins destinés au marché Parisien. Le vignoble est implanté sur les « *Coteaux de Saumur* », au sud de la ville et surplombe la Loire. La notoriété et la demande sont telles que le vignoble s'étend de façon importante vers le sud-ouest, notamment dans les cantons de Montreuil-Bellay et de Doué-la-Fontaine.
L'aménagement pour la navigation du *Thouet* et de la *Dive* est décisif. Le cépage cabernet franc N (localement dénommé « *Breton* ») fait son apparition et avec lui, les premiers vins rouges et rosés de « Saumur ». Sa progression est lente mais constante, grâce notamment à Antoine CRISTAL, vigneron avant-gardiste du XIX^{ème} siècle, qui n'a cesse de promouvoir les vertus de ce plant bordelais, participant ainsi fortement à son développement.

Le Docteur MAISONNEUVE rappelle qu'à la fin du XVIII^{ème} siècle, 8000 pièces de vins de « Saumur » de première qualité sont exportées par mer et 30000 pièces de deuxième qualité partent pour les régions d'Orléans et de Paris.
La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XV^{ème} siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIX^{ème} siècle, grâce à Jean ACKERMAN, le développement de la production de vins mousseux qui bénéficie de l'existence de caves importantes creusés dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante et dans des conditions d'hygrométrie idéales.
En 1827, le vignoble de « Saumur » représente 10500 hectares.

Les producteurs se regroupent, dès le début du XX^{ème} siècle, en syndicats avec pour objectif de protéger leur production, de favoriser la technique et de promouvoir les vins de « Saumur ».
En 1910, naît « *l'Union syndicale de viticulteurs Saumurois* », puis en 1911, le « *Syndicat des Vignerons des Coteaux de Saumur* », qui regroupe alors, plus de 400 membres. Ces syndicats œuvrent notamment à la reconnaissance, en 1936, des vins en appellation d'origine contrôlée « Saumur ».

Au cours du XX^{ème} siècle la production de vins rouges connaît un développement important, passant de 3000 hectolitres à 50000 hectolitres.
Selon les situations, ces vins peuvent être souples et légers, ou plus structurés.

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

Vins tranquilles

Les vins blancs sont secs, d'une robe souvent jaune clair avec des reflets verdâtres, ils évoquent la délicatesse. Leurs parfums de fruits et de fleurs blanches sont souvent flatteurs. Leur bouche offre une sensation de fraicheur agréable.

Les vins rouges présentent fréquemment une robe rubis agrémentée parfois de quelques reflets grenat. Le nez, frais et intense, peut dégager des arômes fruités (fraise, framboise, cerise,…) enveloppés de notes épicées, animales ou légèrement fumées. En bouche, les vins dégagent très souvent des notes fruitées prononcées et les tanins sont généralement soyeux et souples. Agréables dans leur jeunesse, ils peuvent vieillir quelques années pour gagner en complexité.

Les vins rosés bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet de Saumur » présente une robe de teinte rose pâle. Les arômes sont subtils et évoquent bien souvent les fruits rouges. La bouche, fraiche, exhale longuement le fruité. C'est un vin léger et harmonieux.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont des vins rouges, issus majoritairement du cépage cabernet franc N, qui présentent une robe généralement bien soutenue et offrent une plus grande complexité aromatique. Les notes fruitées évoquent les fruits rouges très mûrs, voire les fruits noirs. En bouche ces vins de garde sont très structurés.

Vins mousseux

Les vins mousseux sont blancs ou rosés. Les bulles fines et abondantes forment de longs chapelets. Les arômes évoquent très fréquemment et subtilement les fruits, les fleurs blanches et la pâtisserie. Une même élégance règne en bouche où l'on retrouve une sensation de fraicheur très agréable.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

Sous le climat du Saumurois, les formations géo-pédologiques du Turonien moyen et supérieur, du Jurassique, du Sénonien et de l'Eocène, ont permis l'implantation des cépages chenin B et cabernet franc N, cépages essentiels des vins blancs, rosés et rouges de la région de Saumur.
Situées à plus de 40 mètres d'altitude, ces formations permettent une alimentation hydrique et une vigueur modérées de la vigne, autant d'éléments assurant une maturité parfaite des raisins.

L'importance territoriale de l'encépagement, essentiellement en chenin B et cabernet franc N, associée à ces conditions favorables du milieu physique ont favorisé le développement d'usages de production particuliers.
L'histoire et l'évolution de l'encépagement des différents secteurs du Saumurois ont conduit à la définition précise d'unités géographiques distinctes selon le type et la couleur des vins, et plus particulièrement pour la production des vins blancs et rouges.
Pour ces derniers, la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » a été reconnue, en 2007, avec une définition précise de l'unité géographique de production, une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont toutes situées sur des coteaux et présentent des sols argilo-calcaires, assurant ainsi une maturité phénolique optimale. La richesse naturelle en sucre des raisins ne nécessite aucune opération d'enrichissement. Une période d'élevage, au moins jusqu'au 1er juin de l'année suivant celle de la récolte, et traduite dans le cahier des charges, est néanmoins nécessaire pour arrondir les tanins de ces vins dits de « *tuffe* ».

Les producteurs ont développé, au fil des générations, un savoir-faire se traduisant notamment par la maitrise des rendements, une taille adaptée, une récolte à maturité optimale, définie par un ban des vendanges.
La présence de caves souterraines, creusées dans la craie tuffeau, propices à une vinification et un élevage en douceur, révèle toutes les qualités organoleptiques des vins, dont la diversité offre le plus grand choix aux consommateurs.

Les producteurs perpétuent le vignoble de « Saumur » dans la plus grande tradition, faisant ainsi écho aux propos d'Antoine CRISTAL, vigneron du saumurois au début du XIXème siècle: « *Je veux montrer que le vignoble Saumurois est capable de produire un vin qui fasse concurrence aux plus grands crus. Un sol comme celui-ci doit donner un vin naturel qui se classe parmi les meilleurs.* »

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « *deuxième fermentation spontanée* » a d'abord conduit à la production de vins « *pétillants* », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage, tardif, dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIXème siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par « *seconde fermentation en bouteille* » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange, et la détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.
De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « *l'Anjou blanc* », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales.
Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.
Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.
En 2009, la production de vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » est de 100000 hectolitres.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée « Saumur », identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance des 4 et 5 novembre 1992.

2°- Encépagement et règles d'assemblage

A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vins blancs tranquilles peuvent être issus des cépages chardonnay B et sauvignon B.
La proportion de ces cépages, dans l'assemblage des vins, est inférieure ou égale à 20 %.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999 présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999 ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang 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 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Règles de taille.

CEPAGES, APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN	REGLES DE TAILLE
Cépages chardonnay B et sauvignon B	
AOC « Saumur » (vins tranquilles blancs)	A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2016 incluse, les vignes peuvent être taillées selon les règles suivantes : - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;

	- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois
Cépage chenin B (ou pineau de la Loire)	
AOC « Saumur » (vins mousseux blancs et rosés)	Les vignes âgées de plus de 25 ans à la date du 31 juillet 2009, peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs sur le long bois.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Saumur » suivie ou non de la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame » et « Cabernet de Saumur », et qui sont présentés sous lesdites appellations, 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, les appellations d'origine contrôlées susvisées soient inscrites.

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) - Dans les déclarations de récolte et de stock, factures, documents comptables, pièces de régie et tous autres documents accompagnant le vin ou la vendange, la mention « Vin destiné à l'élaboration de vin mousseux de Saumur » ou « Raisin frais pour vin mousseux de Saumur » est obligatoire.

d) - Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime. L'indication d'un millésime est réservée au vin issu à 100 % de la récolte de l'année mentionnée.

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire et identification visuelle des parcelles (pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »)
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » avant le 31 janvier qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable 2 fois par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 janvier qui précède chaque récolte.
Les parcelles affectées font l'objet, dans le vignoble, d'un marquage (panneaux) permettant leur visualisation et identification.

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

3. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »
Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication dite « d'aptitude » doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration précise :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

4. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

5. Déclaration préalable de vente de vins en vrac (vins tranquilles)
La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de

l'année considérée.
Elle précise les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

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

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

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

9. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare
Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

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

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

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

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

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par appellation d'origine contrôlée et par lot destiné à une transaction en vrac, à un conditionnement ou à un tirage :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement, tirage ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Conditionnement (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	- Contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Hauteur de feuillage palissé	- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Entretien général et autres pratiques culturales	- Contrôle sur le terrain ; - Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement (vins mousseux)	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	- Examen analytique ; - Examen analytique de tous les lots pour la dénomination géographique « Puy-Notre-Dame »
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	- Examen organoleptique ; - Examen organoleptique de tous les lots pour la dénomination géographique complémentaire «Puy-Notre-Dame »
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national (vins tranquilles)	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 bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Puy-Notre-Dame » destinés à être mis en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur, et les vins tranquilles 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 « SAINTE-FOY-BORDEAUX » homologué par le décret n° 2011-1361 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I^{ER}

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Caplong, Eynesse, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Ligueux, Margueron, Massugas, Pellegrue, Pessac-sur-Dordogne, Pineuilh, Riocaud, La Roquille, Saint-André-et-Appelles, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong et Sainte-Foy-la-Grande.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 18 février 1987.

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 des aires de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne

Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadière, Bosset, Cunèges, Flaugeac, Le Fleix, La Force, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Les Lèches, Lunas, Mescoules, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Montazeau, Montcaret, Nastringues, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Georges-de-Blancaneix, Saint-Géry, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Sigoulès, Thénac

et Vélines.

Département de la Gironde

Auriolles, Bossugan, Caumont, Cazaugitat, Civrac-sur-Dordogne, Coubeyrac, Doulezon, Flaujagues, Juillac, Listrac-de-Durèze, Mouliets-et-Villemartin, Pujols, Rauzan, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Ferme, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Vincent-de-Pertignas, Sainte-Florence, Sainte-Radegonde et Soussac.

Département de Lot-et-Garonne

Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Moustier, Pardaillan, Saint-Astier, Sainte-Colombe-de-Duras, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Sernin, La Sauvetat-du-Dropt, Savignac-de-Duras, Soumensac et Villeneuve-de-Duras.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) - Vins rouges.
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) et merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

b) - Vins blancs.
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : colombard B et ugni blanc B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

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

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage carmenère N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) – Les vins blancs sont issus des cépages suivants .
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille à cots (coursons) ou taille à astes (longs bois), avec un maximum de :
- 12 yeux francs par pied pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B ;
- 15 yeux francs par pied pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Un système de relevage est obligatoire.
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 8 000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs moelleux et liquoreux (cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied) ;
- 8 500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges (cette charge correspond à un nombre maximum de 15 grappes par pied) ;
- 9 500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs secs (cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied).

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.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

a) - Les vins rouges, blancs secs et moelleux proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- Les vins blancs liquoreux proviennent de raisins arrivés à surmaturité par pourriture noble, et / ou par passerillage, récoltés par tries successives manuelles.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins liquoreux proviennent exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2° - Maturité du raisin :

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

	RICHESSE MINIMALE DES RAISINS SELON CÉPAGE (grammes par litre de moût)	
	Merlot / Sauvignon	Autres cépages
Vins rouges	200	189

Vins blancs secs	178	170
Vins blancs moelleux	221	221
Vins blancs liquoreux	255	255

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

	Titre alcoométrique volumique minimum naturel
Vins rouges	11, 5 %
Vins blancs secs	10, 5 %

	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE minimum naturel	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE acquis minimum
Vins blancs moelleux	13, 5 %	11, 5 %
Vins blancs liquoreux	15 %	12 %

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 37 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;
- 45 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 50 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

2° - Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 40 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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 deuxième 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 première 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 première 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 vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

b) Assemblage des cépages.
La proportion des cépages accessoires ne peut être supérieure à 25 %.

c) Fermentation malolactique.
La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges.

d) Normes analytiques.
Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Vins avant conditionnement (vins en vrac) :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS moelleux	VINS BLANCS liquoreux
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 17 et inférieure ou égale à 45	Supérieure ou égale à 51
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimés en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4) — Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte :	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	16, 30 ou 0, 97 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)	25 ou 1, 50 (1, 225 g / l exprimé en H_2SO_4)

	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)			
Teneur maximale en SO2 total (milligrammes par litre)	140	180	300	
Teneur maximale en acide malique (milligrammes par litre)	Inférieure ou égale à 0, 3			

Vins après conditionnement :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS moelleux	VINS BLANCS liquoreux
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 17 et inférieure ou égale à 45	Supérieure ou égale à 51
Teneur maximale en Acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimés en acide acétique)				25 ou 1, 50 (1, 225 g / l H2SO4)
Teneur maximale en SO2 total (milligrammes par litre)			300	
Teneur maximale en Acide malique (milligrammes par litre)	Inférieure ou égale à 0, 3			

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins rouges est autorisé dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis.
- Les vins blancs liquoreux ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.
- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins secs et 15 % pour les vins moelleux.

f) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres) est interdite.

g) - Capacité de cuverie.
- La capacité de cuverie de vinification et de stockage pour les vins rouges représente un minimum de 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité de cuverie de vinification et de stockage pour les vins blancs représente un minimum de 1, 5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale de la cuverie de vinification correspond aux contenants de vinification et de stockage.

h) - 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 :

Les vins rouges et blancs liquoreux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins blancs moelleux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination

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

a) - Date de mise à la consommation.
A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges et blancs liquoreux sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte et les vins blancs moelleux à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins blancs secs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins blancs secs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.
Les vins rouges et blancs moelleux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15

décembre de l'année de récolte.
Les vins blancs liquoreux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux » est située dans le département de la Gironde, sur la rive gauche de la Dordogne autour de la commune de Sainte-Foy-la-Grande. La rivière est à l'origine d'un microclimat humide et doux, avec des brouillards nocturnes à la fin de l'été. Située à l'est du département, cette zone géographique est limitée au nord par la rivière de la Dordogne et à l'est et au sud respectivement par les départements de la Dordogne et du Lot-et-Garonne. Elle s'étend sur 19 communes.

Deux ensembles principaux peuvent être distingués : les formations alluviales de la vallée de la Dordogne et les zones de plateaux.

Les formations alluviales du Quaternaire sont constituées d'anciennes terrasses graveleuses de la Dordogne surplombant de plusieurs mètres le cours actuel du fleuve. Sur le plan agronomique, ces terrasses graveleuses présentent une bonne aptitude viticole de par leur faible fertilité, leur excellent drainage et leur situation peu gélive.

Dans les zones de plateaux, les sols sont peu fertiles (caractère « lessivé » prononcé) et sont formés à partir de la molasse d'âge tertiaire et de ses remaniements. C'est ici une zone de transition originale avec le pays de Monbazillac et de Duras, car la formation des calcaires durs (calcaire à Astéries) sous-jacente à la molasse est réduite et les calcaires lacustres dits « calcaires de Castillon » se développent sur quelques mètres d'épaisseur. Ceux-ci reposent, à l'altitude de 40 à 50 m, sur des mollasses argileuses et sableuses qui ont favorisé l'encaissement du réseau hydrographique.

A la morphologie générale de croupes douces des plateaux molassiques, se juxtapose celle plus heurtée des phénomènes d'encastrement des vallées. En bordure de ces vallées, des réseaux karstiques se développent localement surtout dans la partie nord de l'aire géographique. L'ensemble des plateaux et des pentes supérieures non gélives sont partout favorables à la culture de la vigne. Inscrite dans un paysage de plateaux que séparent des vallées irriguées par des rivières et des ruisseaux, la vigne alterne avec bois et près.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès le XI^{ème} siècle la vigne est bien installée dans la région de Sainte-Foy-la-Grande. Lorsque la bastide est fondée en 1255 sur les bords de la Dordogne par Alphonse de Poitiers, frère de Saint-Louis, la vigne est déjà mentionnée. Sa position stratégique aux portes du Périgord en a fait une place-forte convoitée au cours des temps. Elle fut ainsi place anglaise, conquise au XV^{ème} siècle, puis devint un bastion protestant au XVI^{ème} siècle.

Par cette bastide située en bordure de Dordogne, de nombreuses marchandises issues de la région ont été d'abord exportées vers l'Angleterre, puis vers de multiples destinations. Les vins y transitant ont ainsi pris très tôt la dénomination de Sainte-Foy.

Le vignoble de la région se développe surtout à partir du XVII^{ème} siècle grâce à l'essor du commerce avec la Hollande. A la fin du XVIII^{ème} siècle, le vignoble couvre plus de 4 000 hectares. Au début du XX^{ème} siècle, avec la reconnaissance des appellations d'origine par les tribunaux, cette région est d'abord rattachée à l'appellation « Entre-deux-Mers ». Ce n'est que par un jugement du Tribunal Civil de la Gironde en date du 24 mai 1928, à l'initiative des viticulteurs de plusieurs communes de cette région que Sainte-Foy-Bordeaux se distingue comme appellation à part entière pour ses vins rouges et blancs.

L'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » est reconnue par décret le 31 juillet 1937 pour ses vins rouges et blancs.

A la suite des fortes gelées de 1956 et avec les restructurations du vignoble entreprises dans les années 1960, la région de Sainte-Foy-la-Grande connait une reconversion de son vignoble. Jusque là productrice surtout de vins blancs, cette région connait une augmentation progressive de sa production de vins rouges.

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

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » produit en moyenne 11 700 hectolitres de vins rouges et 2 000 hectolitres de vins blancs dont les quatre cinquième sont des vins secs.

Les vins rouges présentent une forte intensité colorante avec une composante aromatique dominée par les fruits rouges apportée par le merlot N. Le vin en bouche est globalement équilibré avec un peu de fraîcheur en attaque et d'astringence en finale. L'assemblage avec le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N confère aux vins complexité et structure. Dans certains cas et dans la limite de 25 %, les cépages accessoires (carmenère N et petit verdot N) permettent d'apporter du corps et de renforcer la structure tannique.

Les vins blancs secs, d'une teinte pâle, développent souvent des arômes légers de fleurs blanches et de fruits frais lorsque le sémillon B est associé à la muscadelle B. Leur rondeur, alliée à une légère acidité est agréable au palais. Longs en bouche, ils sont savoureux et gras et, grâce au sauvignon B, finissent sur des notes de fruits exotiques. Cépages accessoires apportant fraicheur et vivacité, le colombard B et l'ugni blanc B ne peuvent excéder 25 % de l'assemblage.

Les vins avec sucres résiduels sont moelleux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 221 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 13,5 % vol et proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Ils sont liquoreux lorsque la richesse minimale en sucres est d'au moins 255 grammes par litre de moût et que le titre alcoométrique volumique est d'au moins 15 % vol. Ils proviennent de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble et/ou par passerillage, et sont récoltés par tries successives manuelles. Ces vins présentent beaucoup de moelleux, de douceur et de finesse.

3° - Interactions causales :

La douceur du microclimat induite par la présence de la Dordogne et des nombreux cours d'eau marque l'ensemble du vignoble, favorisant une remarquable maturation du raisin. Ce microclimat est également favorable au développement de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) pour les vins blancs liquoreux.

Du point de vue des aptitudes viticoles, les formations alluviales organisées en terrasses graveleuses comme les plateaux argilo-calcaires peu fertiles présentent de très bonnes potentialités. Ainsi la délimitation parcellaire de l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » a conduit à exclure certaines parcelles en fonction soit de la nature des sols (terrains hydromorphes, aux sols battants, limono-argileux, mal drainés), soit de la situation (terrains gélifs situés en bas-fonds, enclavés dans des zones boisés), soit de la vocation des sols (terrains forestiers, vieilles futaies sans passé viticole, ou encore secteurs densément urbanisés).

Les sols, lorsqu'ils sont caractérisés par des terres profondes et à dominantes argilo-calcaires, conviennent bien au merlot N, au sauvignon B et au sémillon B. Lorsqu'ils sont plus légers et plus chauds, ils sont réservés au cabernet sauvignon N et au cabernet franc N. Les vins rouges sont alors colorés et puissants et destinés à s'épanouir dans une longue garde.

La diversité des cépages, des sols mais surtout des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » impose une conduite du vignoble rigoureuse et adaptée qui se traduit par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés. En

fonction des types de vins rouges, blancs (secs, moelleux ou liquoreux), les rendements sont différenciés à l'hectare.

Ce sont les vins blancs qui ont historiquement assuré la renommée de l'appellation « Sainte-Foy-Bordeaux ».

Afin d'affiner ces vins au fort potentiel, un élevage minimum des vins blancs moelleux est requis. Les vins blancs liquoreux et les rouges doivent, quant à eux, être élevés pendant au moins quatre mois.

Dans le courant de la seconde moitié du XX^{ème} siècle, dans un contexte général de reconversion du vignoble blanc en rouge, c'est par le dynamisme et la volonté du syndicat viticole que les meilleurs produits de cette région, revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux », continuent de trouver des débouchés qui permettent d'asseoir la notoriété de cette appellation.

XI. — Mesures transitoires

1° - Mode de conduite :

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse. Ces parcelles ne pourront représenter plus de 50 % de la totalité des surfaces revendiquées pour la récolte 2015.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, pour lesquelles le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 35 hectolitres par hectare pour les vins blancs liquoreux ;
- 50 hectolitres par hectare pour les vins blancs moelleux ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 67 hectolitres par hectare pour les vins blancs secs.

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

2° Dispositions particulières :

a) - Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 4 grammes par litre sont présentés avec la mention « sec ».

b) - Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est comprise entre 17 et 45 grammes par litre sont présentés avec la mention « moelleux ».

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins liquoreux) :

Chaque opérateur déclare avant le 1er juillet de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de vins liquoreux.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juillet qui précède chaque 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 ou les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.
Elle indique :
- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- 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 des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.
Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

5. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une

appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés minimum avant ce repli.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Foy-Bordeaux » en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I[er] tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

Chapitre III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Contrôle Documentaire et contrôle sur le terrain
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Transport de la vendange (matériel interdit)	Contrôle sur site
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle sur site
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification / Elevage : capacité de cuverie	Contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site (obligation d'un lieu couvert)
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. Conduite du vignoble	

Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques
B. 2. Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucre des raisins	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et Contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

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

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.
Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DU GIENNOIS » homologué par le décret n° 2011-1362 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1998, 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. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Loiret : Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Thou.
- Département de la Nièvre : Alligny-Cosne, La Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

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 7 et 8 septembre 1994.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-Deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.
- Département du Loiret : Saint-Brisson-sur-Loire.
- Département de la Nièvre : Bulcy, Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain,

Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire.
- Département de l'Yonne : Lavau.

V. - Encépagement

1° - Encépagement

a) Les vins blancs sont issus du cépage sauvignon B.

b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages gamay N et pinot noir N.

2° - Règles de proportion

La proportion de chacun des deux cépages, gamay N et pinot noir N, ne peut être supérieure à 80 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 700 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,25 mètre.

b) Règles de taille.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
sauvignon B pinot noir N	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou deux coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double est autorisée. Un long bois porte au maximum 8 yeux francs. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an.
gamay N	- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois, et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double est autorisée. Un long bois porte au maximum 8 yeux francs. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an. - soit en taille courte (gobelet ou éventail), avec un maximum

	de 10 yeux francs par pied, dont des coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Le palissage est obligatoire.
La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

e) Seuil de manquants.
- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8 000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 %.

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

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Les corrections de pente respectent le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles.
- La maîtrise du couvert végétal, quand il existe, des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vigne est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3° - Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

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

2° - Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)

Vins blancs	161
Vins rouges et rosés	166

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	10 %
Vins rouges et rosés	10 %

VIII. - Rendements, entrée en production

1° - Rendement

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	65
Vins rosés	63
Vins rouges	59

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	75
Vins rosés	69
Vins rouges	69

3° - Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième 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 première 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 première 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 rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

- Les assemblages des vins issus des différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au conditionnement.

b) - Fermentation malolactique.
Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre

c) - Normes analytiques.
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Matériel interdit.
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

g) - Entretien global du chai et du matériel
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Le matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2° - Dispositions par type de produit

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

3° - Dispositions relatives au conditionnement

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.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
- Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agrées.
- Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de récolte.
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique
a. Description des facteurs naturels contribuant au lien
Bordée à l'est par les contreforts du Morvan et les collines de la Puisaye et à l'ouest et sud-ouest par les collines du Sancerrois, la zone géographique s'étend du nord au sud sur quelques 45 km à partir de Gien sur une étroite bande de coteaux exposés sud-ouest longeant la Loire jusqu'à Cosne-Cours-sur-Loire, puis sur des coteaux exposés sud et sud-est sur quelques affluents de la Loire situés à l'est de Cosne-Cours-sur-Loire.
Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux et rebords de plateaux bordant localement la Loire et ses affluents. Les sols, pouvant localement présenter une charge importante en éléments grossiers en fonction de leur situation topographique, sont développés sur des assises calcaires du Jurassique supérieur (Kimméridgien et Portlandien) ou sur des formations crayeuses du Cénomanien et du Turonien, ou sur des formations calcaires d'origine lacustre de l'Eocène.
Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. La Loire exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les faibles précipitations d'environ 650 millimètres par an sont dues à l'effet de foehn provoqué par la proximité des collines du Sancerrois qui culminent à 434 mètres. Les vignes situées à une altitude variant de 180 à 250 mètres sont ainsi abritées des vents d'ouest chargés d'humidité.
b. Description des facteurs humains contribuant au lien
Des pépins de raisins datant du IIème siècle retrouvés à Cosne-Cours-sur-Loire attestent de la présence ancienne de la vigne sur ce secteur de la vallée de la Loire où se concentrent d'autres vignobles renommés. Plus tard, des écrits du moyen-âge confirment également une production de qualité au travers d'achats de vins du Giennois destinés à la cour du roi Charles VI. Le château de Cosne-Cours-sur-Loire, bâti au XIIIème siècle par le comte d'Auxerre, exploitait un vignoble conséquent dont la production était vinifiée dans de vastes caves. De la même façon, la construction de nombreuses abbayes dans la région a largement contribué à l'émergence de ce vignoble. L'abbaye cistercienne de la Roche à Myennes et la Commanderie des Templiers ont plus particulièrement joué un rôle déterminant dans cette évolution.

Les voies navigables que sont la Loire, le canal de Briare, puis plus tard le canal latéral à la Loire ont permis très tôt l'acheminement des vins vers la capitale et ont permis à ce vignoble de prospérer et d'asseoir son identité. En 1827, dans ses « Mémoires pour servir à l'histoire du Nivernais et Dionzais », J. NEE de la ROCHELLE, rapporte que « la vigne vient assez bien sur des coteaux peu éloignés de Cosne » et que « …. [le commerce de Cosne se porte, en outre, sur les vins, les bois, ……]. Son port est vaste et sa marine agissante. ». Juste avant la crise phylloxérique, en 1890, il était ainsi dénombré 2300 hectares de vignes dans l'arrondissement de Gien et 1500 hectares dans le canton de Cosne-Cours-sur-Loire.
Des syndicats viticoles se sont naturellement créés lors de la crise phylloxérique (Syndicat anti-phylloxérique de Gien crée en 1886 et Syndicat anti-phylloxérique de Cosne-Cours-sur-Loire en 1888) et ont eu pour objet dans un premier temps la sauvegarde du vignoble. Ces structures se sont par la suite mobilisées pour faire reconnaître la notoriété de leurs vins.
La réputation des vins du Giennois s'est principalement affirmée après la fin de la seconde guerre mondiale avec la production de vins rouges issus d'un assemblage de cépages gamay N et pinot noir N et de vins blancs issus du cépage sauvignon B. Une première aire géographique de 6 communes incluant la commune de Gien dans le département du Loiret constitue l'aire géographique de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure reconnue en 1954, auxquelles ont été ajoutées en 1964 et 1966 les 8 communes du département de la Nièvre qui bénéficiaient jusqu'alors de l'appellation simple « Cosne-sur-Loire ». Ce vignoble sera reconnu en 1998 en appellation d'origine contrôlée.
En 2010, la superficie du vignoble représente 195 hectares, exploités par 40 vignerons, pour une production d'environ 8000 hl. Les vins blancs représentent 50 % de la production, les vins rouges 30 % et les vins rosés les 20 % restants.

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

Les vins blancs sont secs et expriment minéralité et fraîcheur. Ils se caractérisent le plus souvent par des arômes de coings et de fleurs blanches.
Les vins rosés sont fins et délicats, avec fréquemment des notes légèrement poivrées en attaque de bouche et fruitées au final avec alors des arômes rappelant les fruits mûrs et la pêche de vigne.
Les vins rouges, allient finesse et fruité. Ils offrent souvent des arômes mêlés de petits fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

3° - Interactions causales

Louis LEVADOUX, célèbre ampélographe, notait en 1973 : « il n'y a pas ici un seul facteur naturel à prendre en considération, mais une pluralité de facteurs favorables qui s'additionnent et qui sont inscrits notamment dans la tectonique et le modelé topographique local. [...] Les Coteaux du Giennois sont donc constitués par une série de collines, alignées d'est en ouest et dont les flancs sud, sud-est et sud-ouest ainsi que la falaise ouest peuvent porter et ont toujours porté des vignes produisant des vins de qualité »
Ce constat traduit bien les conditions géographiques et climatiques favorables de la zone géographique. Les coteaux bien exposés aux terrains calcaires ou siliceux, le climat particulier lié à l'influence drainante de la Loire et à l'effet de foehn provoqué par les collines du sancerrois, à l'ouest de la zone géographique, permettent un développement précoce des vignes et une maturité importante des vendanges.
Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles présentant des sols caractérisés par un bon comportement thermique.
Ainsi, le choix des parcelles pour la culture de la vigne s'ajoutant à l'adaptation, puis à la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent la qualité et l'originalité des vins des Coteaux du Giennois.
L'assemblage des cépages gamay N et pinot N plantés à forte densité sur ces coteaux exposés majoritairement au sud donne sa pleine mesure et permet l'élaboration d'un vin rouge original, fruité et alerte.
Le cépage sauvignon B dont le potentiel s'exprime pleinement sur ces coteaux présente des niveaux de maturité constants au fil des ans et permet l'élaboration de vins frais et originaux. Ces derniers constituent aujourd'hui le fer de lance de l'appellation avec la moitié de la production en 2010.

Les efforts collectifs en vue de la production de vins originaux entrepris depuis plusieurs décennies se traduisent par l'accroissement constant et régulier de ce vignoble qui peu à peu affirme sa personnalité au voisinage de vignobles puissants et réputés.

XI. - Mesures transitoires

1° - Encépagement

A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage sauvignon gris G à la date du 31 juillet 2009 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2° - Mode de conduite

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

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois » 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) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ;

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
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé «Déclaration de première mise en bouteille ou circulation »)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines:
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.
L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

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

5. 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 dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

6. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie des reliefs, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de son avis le cas échéant, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant, pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;

- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment, pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot, exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaires (fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et visites sur le terrain Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement et règles de proportion, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle terrain.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Visites sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôles documentaires et visites sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôles documentaires (tenue de registre) et visites sur site
Lieu de stockage adapté	Visites sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôles à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Assemblages	Contrôles documentaires ou visites sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et visites sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Visites sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôles documentaires (Tenue des registres)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et visites sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLE DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôles documentaires et visites sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTE RÔTIE » homologué par le décret n° 2011-1363 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie », initialement reconnue par le décret du 18 octobre 1940, 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 « Côte Rôtie » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône et Tupin-Semons.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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 12 février 1969.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion ;
- Département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Les Côtes-d'Arey, Les Roches-de-Condrieu, Reventin-Vaugris, Saint-Clair-du-Rhône, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire :Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin ;
- Département du Rhône : Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : syrah N ;
- cépage accessoire : viognier B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 80% de l'encépagement de l'exploitation ;

b) - La présence du cépage accessoire est autorisée en mélange de plants dans les parcelles plantées en cépage syrah N, dans la limite d'une proportion de 20 % des pieds ;

c) - La conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

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 ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,70 mètre carré ; cCette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds ;
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (gobelet avec un maximum de 5 coursons par pied, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple.
Au cours de l'année de formation, le maximum de 10 yeux francs par pied s'entend après ébourgeonnage, lequel est réalisé au plus tard le 1er juillet.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage
Les vignes sont conduites soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » :
- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Pour les vignes conduites sur échalas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est égale à la hauteur mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;
- seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;
- la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 171 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 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 46 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 60 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Assemblage de cépages.
La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage, et les vins élaborés à partir des deux cépages sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant la même proportion.

b) - Fermentation malo-lactique.
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériels interdits.
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre de manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et

de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située à l'extrême nord du grand vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » est aussi le bastion le plus septentrional du cépage syrah N.
Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône ».

Localisé à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon, en bordure orientale du Massif central, le vignoble est installé sur des coteaux très escarpés surplombant la rive droite du Rhône et faisant face à la partie sud de la ville de Vienne. Ce relief, impressionnant dans son ensemble, offre un paysage contrasté, en fonction des interventions de l'homme cherchant à l'apprivoiser afin de le mettre en valeur de façon optimale.
La zone géographique est ainsi délimitée sur trois communes du département du Rhône : Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône et Tupin-Semons.

Dans le vallon dit de « *Côte Blonde* » et dans les situations apparentées où les parcelles présentent des sols de couleur claire, l'érosion du substratum donne naissance à des sables argileux ou « *arzel* » très friables, instables, qui ne peuvent être cultivés sans être retenus par une série de murets en pierre sèche localement dénommés « *cheys* ».

Dans le vallon dit de « *Côte brune* » ou dans des secteurs où les parcelles présentent des sols équivalents caractérisés par une couleur sombre, la matrice argileuse plus importante permet davantage de stabilité. Le coteau est alors aménagé en étroites terrasses ou *« chaillées* » constituant une sorte d'escalier accueillant sur ses marches relativement planes les pieds de vigne.

Le climat, qualifié ici de « *Lyonnais* », est semi-continental, même s'il bénéficie des dernières influences méditerranéennes remontant par la vallée du Rhône. Le vent du nord localement dénommé *« Bise »* est fréquent. L'orientation générale sud-est du vignoble lui confère une situation relativement abritée et ensoleillée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les vignes de « Côte Rôtie » sont probablement parmi les plus anciennes de la vallée du Rhône. Les preuves d'antériorité de leur implantation abondent, notamment sur le site archéologique de Saint-

Roman-en-Gal jouxtant le vignoble de « Côte Rôtie » et réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées des vestiges de villas romaines.
Parmi ces œuvres picturales, l'une représente une scène de vendanges et de foulage du raisin ainsi que l'empoissage d'une jarre *(mosaïque du calendrier agricole-début du IIIème siècle, musée de Saint Germain-en-Laye - Provenance Saint-Romain-en-Gal).* En effet, à l'époque le vin est résiné et de ce fait qualifié de *« picatum »* (poissé) et connu sous le nom d'*Allobrogica*. *(A. FERDIERE - Les campagnes en gaule romaine - page 87- tome 2).*

Le développement initial du vignoble de cette région est donc probablement lié à la paix romaine qui permet aux *Allobroges* dont le territoire englobe une partie de la rive droite du Rhône, en face de Vienne, d'acquérir la citoyenneté romaine et par la même, le droit de planter de la vigne. L'*Allobrogica* est très en vogue au début du siècle des Antonins (II^{ème} siècle après JC).

En revanche, au Moyen-Âge, ces vins de la vallée du Rhône ont des difficultés pour gagner le Nord de la France en raison de droits exorbitants exigés par les villes traversées, riveraines du Rhône, notamment Lyon et Mâcon. *(R. DION – Histoire de la vigne et du vin en France).*
Pour contourner cet obstacle, le XVII^{ème} siècle voit se développer le commerce des vins de la vallée du Rhône qui gagnent Paris en remontant cette fois le cours de la Loire. En effet, au niveau de Condrieu, la vallée du Rhône n'est séparée de celle de la Loire que par une distance d'environ quarante kilomètres, franchissable par une partie peu élevée du massif du Pilat. Plus au nord, les canaux de Briare et de Loing permettent de relier La Loire à la Seine pour entrer dans Paris.

A cette période « Côte Rôtie » prospère, mais, à partir du XIX^{ème} siècle, les difficultés se succèdent. Le phylloxera commence par détruire une grande partie du vignoble, comme le soulignent les écrits d'un Alsacien de passage dans la vallée du Rhône, en 1893 : *« Les vignobles si renommés autrefois sont presque détruits ; à peine reste-t-il encore quelques ceps sur les coteaux de la Côte Rôtie, d'Ampuis et de Condrieu » (Jean FELBERT, histoire d'une famille alsacienne - A. PICARD et RAAN).*
Puis la première guerre mondiale, et enfin l'industrialisation de la vallée du Rhône, réduisent de manière drastique la main-d'œuvre pourtant indispensable pour travailler ces coteaux escarpés qui ne laissent que très peu de place aux attelages ou à la culture mécanique.
Au cours du XX^{ème} siècle, le vignoble manque ainsi de disparaître. Il faudra attendre les années 1960 pour voir le début de la renaissance du vignoble de « Côte Rôtie ».
En 2010, la vigne a retrouvé sa place et occupe les surfaces qui existaient avant la crise phylloxérique.
L'encyclopédie RORET (1921) laisse à penser qu'au début du XX^{ème} siècle, les vins issus de la seule commune d'Ampuis (et celle de Verinay ou Verenay intégrée depuis à Ampuis) peuvent prétendre à la dénomination « Côte Rôtie ».
Néanmoins, les communes d'Ampuis et de Tupin-Semons seront dans un premier temps intégrées à la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » le 19 novembre 1937 et il faut attendre, le décret du 18 octobre 1940 pour que soit reconnue l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » sur ces deux communes.
Enfin, la modification du décret intervenue le 21 Décembre 1966 étend la zone géographique à la commune limitrophe de Saint-Cyr-sur-le- Rhône.

La majeure partie de l'encépagement est constituée par le cépage syrah N ou « *sérine* » ou « *seriné* », cépage emblématique de ce vignoble. Déjà en 1921, l'encyclopédie RORET précise que *« la seriné noir, corbeille noire ou damas noir, domine dans le célèbre vignoble de Côte Rôtie »*. En outre, les tests ADN *(JM. BOURSICOT - INRA de Montpellier)* ont depuis démontré avec certitude l'origine rhodanienne du cépage syrah N issu des cépages mondeuse B et dureza N.
La proximité du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu », qui connaît la même situation avec le cépage viognier B, explique d'ailleurs en partie les usages qui, de tout temps, ont permit la plantation de ce dernier dans le vignoble de « Côte Rôtie ».
Des vins blancs de « Côte Rôtie » sont même élaborés au début du XVII^{ème} siècle, production qui, cependant, est rapidement abandonnée, compte tenu de la proximité des vins prestigieux des appellations d'origine contrôlées « Condrieu » et « Château-Grillet ».
La présence historique du cépage viognier B dans l'encépagement témoigne de cette production.

L'hypothèse la plus largement acceptée quant à l'origine du nom de ce vignoble est une dénomination liée à l'image estivale de coteaux « brûlés » (rôtis) par le soleil.
La plus ancienne trace écrite de l'utilisation du nom de « Côte Rôtie » remonte au moins à 1698 *(A journey to Paris in the year 1698 ou voyage de Lister- traduction et édition 1873).*

La renommée du vignoble de « Côte Rôtie » est essentiellement construite autour de la réputation de deux vallons. L'encyclopédie RORET (1921) révèle, à propos des vins de l'arrondissement de Lyon : *« Les vins rouges les plus estimés se récoltent dans la commune d'Ampuis qui se divise en deux parties appelées Côte brune et l'autre Côte Blonde ».*
De même, l'Atlas de la France vinicole L. LARMAT dessine une carte du vignoble sur laquelle apparaissent, outre les lieux-dits cadastrés, les dénominations de « *Côte Blonde* » et « *Côte Brune* » séparées par le ruisseau de Fontgent.
Parmi les nombreuses légendes entourant l'origine de la réputation de ces deux « *Côtes* », l'une donne une explication poétique. Elles seraient prétendument dénommées ainsi par un seigneur d'Ampuis qui avaient deux filles, l'une brune, l'autre blonde. Une autre, plus scientifique, explique cette différenciation par l'origine géologique du substrat dans lequel ce vignoble plonge ses racines.
En effet, la « *Côte Blonde* » repose sur un substratum majoritairement constitué de gneiss. Par altération, ces roches ont donné naissance à des sols siliceux, de couleur claire, assez fréquemment recalcifiés par des apports issus de recouvrements lœssiques du plateau.
La « *Côte Brune* », quant à elle, repose sur un substratum constitué de micaschistes sur lequel, par altération, se sont développés des sols moins siliceux, plus argileux, et plus riches en fer et de couleur sombre. Les parcelles complantées, en mélange de plants, avec les cépages syrah N et viognier B se rencontrent plus fréquemment sur la « *Côte Blonde* » que sur la « *Côte Brune* ».

En 2009, la superficie en production couvre environ 250 hectares pour une production moyenne annuelle d'environ 10000 hectolitres répartis en une centaine de producteurs dont une soixantaine de caves particulières.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » n'est reconnue que pour les vins rouges.
Leur robe sombre, presque noire, caractéristique du cépage syrah N, évolue dans le temps vers des nuances grenat.
Le nez allie complexité et élégance avec des notes de fruits noirs et d'épices, parfois de violette, lorsque le cépage viognier B est présent dans l'assemblage.
Au vieillissement, le nez évolue vers des notes légèrement fumées (pain grillé, café, cacao,…) et de fruits cuits ou confits.
La structure en bouche est caractérisée par des tanins soyeux, associés à une rondeur plus marquée en présence du cépage viognier B, lequel est vinifié, selon les usages, par assemblage des raisins dans la limite d'un faible pourcentage. Le velouté des tanins favorise, de surcroît, le recours à une vinification traditionnelle faisant intervenir la cuvaison de grappes entières légèrement foulées au pied avec chapeau immergé.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, la conjonction, d'un méso-climat qualifié de « *lyonnais* », d'une situation topographique de coteaux très abrupts surplombant le fleuve Rhône, et d'un complexe géo-pédologique d'origine métamorphique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets, offre au cépage syrah N, cépage « roi » de l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » ainsi qu'au cépage viognier B, les conditions optimales de développement et de maturité et permet la production d'un vin rouge original alliant robustesse et élégance.

Ces deux cépages, implantés en limite de leurs possibilités culturales, peuvent exprimer leurs potentialités dès lors qu'ils sont implantés sur des parcelles soigneusement délimitées sur les pentes les mieux exposées et protégées des effets néfastes des vents froids.

L'antériorité de ce vignoble préromain n'a d'égale que sa renommée attestée sous ce nom de « Côte Rôtie » au moins depuis le XVII^{ème} siècle.
La transmission des usages de culture de la vigne sur échalas et de sauvegarde de sols fragiles, issus de leucogneiss ou de micaschistes et de migmatite, par l'aménagement de terrasses ou de hauts murets a permis à ce vignoble de garder, depuis l'Antiquité, une physionomie particulière. Celle-ci, ainsi que le paysage associé, participe de sa notoriété légendaire construite notamment sur la dualité de la « Côte Brune » et de la « Côte Blonde », liée à des contrastes dans les sols, la vinification et la structure des vins.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Côte Rôtie » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.
L'exposition de ces coteaux brûlés par le soleil est probablement à l'origine du nom « Côte Rôtie».

Nonobstant les écrits laissés par de nombreux auteurs de l'Antiquité dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL qui mentionnent *l'Allobrogica,* un vin de Vienne produit dans les Allobroges, l'une des traces écrites les plus anciennes afférant à la réputation établie des vins d'Ampuis date de 1592, date à laquelle les habitants de cette commune reçoivent Laurent de MAUGIRON accompagné du Duc de MAYENNE à qui ils font *«présent de leur vin renommé »* (Histoire et généalogie de la famille de MAUGIRON, en Viennois, 1257-1767, par H. de TERREBASSE Ed.1905).
Toute la renommée des vins de « Côte Rôtie » est résumée dans une édition de 1781 de l'Histoire naturelle de la province du Dauphiné (préface – tome 1- FAUJAS de SAINT-FONDS) : «*Les vins de Côte Rôtie (et ceux de l'Hermitage) jouissent depuis si longtemps d'une réputation soutenue, qu'ils méritaient des détails particuliers sur les espèces de raisins, sur l'exposition et la culture des vignobles qui les produisent »*.
Plus loin dans ce même ouvrage, deux passages élogieux corroborent la réputation de ce vin classé, par le premier Echevin de Vienne (Février 1780), comme le premier parmi ceux de Vienne et considéré comme l'égal des plus grands vins français.
Cette réputation est souvent indissociable de celle des autres « crus des Côtes du Rhône septentrionales » comme en témoigne cet extrait du Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne (Tome 1 - CHAPTAL, PARMENTIER, DUSSIEUX -1801) : *« Les vins célèbres de l'Hermitage, de Côte Rôtie et de Condrieu sont produits sur les coteaux qui bordent le Rhône »*.

La renommée de ce vin ne cesse de croître, bâtie sur sa qualité et sa finesse et s'appuyant tout autant sur un paysage, sur un vignoble spectaculaire reconnu en appellation d'origine contrôlée dès 1940 que sur l'appropriation de tout un « pays » au travers de l'organisation annuelle du « Marché aux vins d'Ampuis » depuis 1928.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale à la plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

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 « Côte Rôtie » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés

après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er février qui précède la récolte, la ou (les) parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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 de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

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 au plus tard dix jours ouvrés après ce déclassement.

7. Déclaration relative à la modification des éléments structurants des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

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	Contrôles documentaires (fiche parcellaire tenue à jour) et contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôles sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Dispositions particulières de récolte	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Conditionnement	Contrôles sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôles documentaires (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur, avant ou après conditionnement.	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
« CLAIRETTE DE BELLEGARDE »
homologué par le décret n° 2011-1364 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde », initialement reconnue par le décret du 28 juin 1949, 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 « Clairette de Bellegarde » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire de la commune de Bellegarde, dans le département du Gard.

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.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Gard : Beaucaire, Bouillargues, Fourques, Garons, Jonquières-Saint-Vincent, Manduel, Saint-Gilles.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage clairette B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat simple ou double) ;
- Chaque pied porte un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs au maximum ;
- Pour les vignes âgées de plus de 20 ans (à compter de la 21ème feuille), chaque pied peut porter un maximum de 7 coursons à 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Les vignes présentent une hauteur de feuillage permettant de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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.

2°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 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 68 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 le cépage admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, le cépage admis pour l'appellation peut ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

b) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus est interdit.

c) - Capacité de cuverie
La capacité de cuverie de vinification et de stockage est au moins égale au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

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

e) - Maîtrise des températures de fermentation
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification. Cette disposition ne s'applique pas aux vins élaborés en contenants en bois de capacité égale ou inférieure à 400 litres.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 novembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Caractérisant le vignoble de la plus méridional de la Vallée du Rhône, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » s'inscrit au sud-est de la « costière » sur laquelle se fonde la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Costières de Nîmes ». Elle fait donc partie de ce plateau caillouteux couvert par le diluvium alpin, parfois ondulé, qui s'inscrit entre la Vistrenque (dépression de Nîmes suivie par le Vistre), au nord-ouest, les plaines du Gardon et du Rhône, à l'est, et la plaine de la Camargue, au sud.
Ce vignoble est situé aux portes de la Camargue, à mi-chemin entre Beaucaire et Saint-Gilles, à 17 kilomètres de Nîmes et 15 kilomètres d'Arles. Les raisins sont récoltés sur des parcelles soigneusement délimitées sur le territoire de la seule commune de Bellegarde dans le département du Gard.

A la fin de l'ère Tertiaire et au début du Quaternaire, le bassin rhodanien est parcouru par des rivières puissantes, charriant un volume considérable de matériaux que l'on retrouve sous forme de nappes de galets mêlés à une argile sableuse rouge. Ce niveau le plus élevé et donc le plus ancien forme l'essentiel de la « costière » et lui offre son « unicité » malgré sa dimension qui lui vaut le titre de plus vaste « *terrasse villafranchienne* » d'Europe.
Le sol est plus ou moins profond, très caillouteux, plus ou moins rouge selon la migration en profondeur de l'argile avec les eaux de ruissellement. Il présente une bonne réserve hydrique, mais sans excès, et se réchauffe rapidement.
Les parcelles de vigne aptes à produire cette appellation d'origine contrôlée sont ainsi caractérisées par un sol fersiallitique caillouteux dans l'horizon supérieur et très argileux en profondeur. Il présente une bonne réserve hydrique et se réchauffe rapidement, grâce aux nombreux galets roulés présents en surface. Il est communément appelé « *gress* ».

Le climat méditerranéen, présente un fort ensoleillement annuel, avec une moyenne de 2700 heures, ainsi qu'une période de sub-sécheresse estivale. Ce climat est sous l'influence du Mistral (vent du Nord, froid, sec, souvent violent) soufflant de la Vallée du Rhône, mais bénéficie de brises marines fraîches en provenance de la Camargue toute proche et qui sont entraînées sur la « costière » par l'effet

de convection lié à l'élévation de l'air surchauffée par le sol caillouteux. L'effet tempérant de ces brises renforce l'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

Cet environnement pauvre et aride est exigeant pour la vigne et rares sont les cépages qui s'y adaptent. Le cépage clairette B, par contre, y prospère.

Sur cette terrasse de Bellegarde, plateau aride situé à 60 mètres d'altitude, alternent vignes et vergers, et le paysage est coupé de haies de cyprès destinées à atténuer la violence du Mistral, vent du nord dominant.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Environ 5 siècles avant notre ère, les Grecs implantent la vigne et l'art de la cultiver dans la région. Les Romains vont, quant à eux, en assurer le développement. La « *Narbonnaise* », province créée en 118 avant notre ère, et qui s'étend de Vienne, sur le Rhône, jusqu'aux Pyrénées, est à la base de l'extension de l'Empire romain en Gaule. Des amphores, alors produites près de Beaucaire, ont été retrouvées jusqu'en Italie, et témoignent du dynamisme du commerce des vins de la région à cette époque.
A partir du VIII^{ème} siècle, les moines développent de vastes vignobles autour des abbayes. Les Bénédictins d'abord, sous l'impulsion de BENOIT d'ANIANE, et plus tard les Cisterciens, préservent les pratiques vigneronnes héritées de l'époque romaine. L'abbaye de Saint-Gilles, haut lieu religieux d'alors, a même le privilège de livrer ses vins aux papes installés à Avignon.

Les vins de « *clairette* » sont connus et appréciés depuis le XV^{ème} siècle. En 1774, un état de production en muids par communauté de la paroisse du diocèse de Nîmes cite la commune de Bellegarde pour l'importance de sa production. Vers le début du XIX^{ème} siècle, une enquête sur la situation agricole du département du Gard, indique que les vins issus du cépage clairette B se vendent les plus chers : de 90 à 120 francs le muids contre 50 francs le muids de qualité courante.

Après la seconde guerre mondiale sont jetées les bases d'une démarche de reconnaissance qualitative des vins de Bellegarde. Le Syndicat de Défense des Producteurs adhére, au sortir du conflit, à la Fédération méridionale des vins délimités de qualité supérieure et entame les travaux préparatoires en vue d'obtenir la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

L'aire parcellaire délimitée est fixée par le tribunal de Nîmes, le 5 juillet 1944. Le 4 février 1949, l'Institut national de l'origine et de la qualité reconnaît la « Clairette de Bellegarde » parmi les appellations d'origine contrôlées (Décret du 28 juin 1949).

La production est issue d'un petit vignoble de 15 hectares dispersés sur la commune. Elle s'élève, en 2009, à 600 hectolitres répartis entre 6 caves particulières et une dizaine d'adhérents de la cave coopérative.

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

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » sont issus exclusivement du cépage clairette B. Ces vins blancs tranquilles, secs, sont caractérisés par des arômes floraux intenses et des notes de miel ou de tilleul. Parfois une légère amertume se fait ressentir en fin de bouche. Ils possèdent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%.

3°– Interactions causales

Profitant d'une situation historique et géographique unique, transition entre les deux berceaux de la civilisation du vin que constituent le Languedoc et la Provence, limité par les cités chargées d'histoire

et de culture de Nîmes, Beaucaire ou Saint-Gilles, ancré sur la « *terrasse villafranchienne* » qui en crée l'unité, le territoire de la « costière » offre tous les éléments ayant permis à la communauté de producteurs de mettre en avant l'originalité d'une production issue de savoir-faire traditionnels et attentifs à l'optimisation qualitative de ces vins blancs secs de « Clairette de Bellegarde ».

Les facteurs naturels, mis en valeur par cette production, possèdent des caractéristiques qui se retrouvent dans le potentiel de la vendange préservé par les vignerons.
Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins reposent sur la terrasse dont les sols sont constitués de cailloutis villafranchiens, localement appelés « *Gress* », mêlés à une matrice sableuse. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales de drainage et d'un régime hydrique optimisé par la fréquente présence d'une couche argileuse, localement dénommée « *Gapans* », qui, en profondeur, va retenir l'eau, évitant alors à la plante tout blocage de maturité dans les périodes estivales sèches et chaudes.
La couche de galets, parfois plurimétrique, emmagasine la chaleur du jour pour la restituer durant la nuit. L'élévation de température diurne va ainsi créer un différentiel thermique qui renforce l'effet de convection et attire les brises marines en provenance de la Camargue. Caractéristique du climat de la zone géographique, l'amplitude thermique, ainsi augmentée, préserve la fraîcheur et la complexité aromatique, tandis que le climat estival sec et chaud favorise une bonne maturité des baies. L'ensemble de ces facteurs naturels, associé à la fréquence du Mistral qui assure une concentration de la richesse en sucre des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, favorisent la pérennité de la production viticole au sein de la zone géographique.

Le cépage clairette B, cépage rustique à maturité tardive, s'avère particulièrement bien adapté à cet environnement. Plutôt résistant aux maladies, et notamment à l'oïdium, il bénéficie de plus de l'action du Mistral qui assèche l'air et permet de lutter naturellement contre le mildiou. Ce cépage demande un fort ensoleillement et des températures élevées pour atteindre la maturité optimale, conditions qu'il trouve bien évidemment dans l'environnement particulier de Bellegarde.
Ce cépage est donc particulièrement adapté aux conditions agropédologiques du sud du plateau de la Costière.

S'appuyant sur une aire parcellaire soigneusement délimitée, sur cet encépagement traditionnel unique, au sein d'une région qui, pour les autres productions viticoles, met plutôt en avant un savoir-faire d'assemblage, la communauté de producteurs préserve l'originalité de ce vin par le partage de savoir-faire collectifs permettant néanmoins l'expression des individualités.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 16 août 1989 et dont la densité est inférieure à 4 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2009, dont l'écartement inter-rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Bellegarde » 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 les

documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime et de la liste des parcelles bénéficiant de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.
L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 30 juin qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er décembre de l'année de récolte et au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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 ;
- du plan de cave permettant d'identifier les récipients et leur contenance.

3. Déclaration préalable des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retiraison.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dix jours ouvrés avant le début de l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

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 moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur précise les volumes concernés.

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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement et avant l'expédition du vin.

7. Déclarations préalables relatives à la taille
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant le 30 avril de la 2ème année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 30 avril de l'année de la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite (densité et écartements entre les rangs).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux par pied)
Palissage	Contrôle sur le terrain (mesure de la hauteur de feuillage)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain (état sanitaire et l'entretien de son sol)
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Richesse minimale en sucre des lots	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations et suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site ; - Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLE 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, contrôle documentaire et/ou 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 « SAINT-ESTÈPHE » homologué par le décret n° 2011-1365 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, 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 « Saint-Estèphe » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Saint-Estèphe du département de la Gironde.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 8 septembre 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Saint-Estèphe les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Cissac-Médoc, Pauillac, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N et petit verdot N.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.

- Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
- La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
- Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 12 yeux francs par pied :
- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à 4 yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou 5 yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximum de :
- 14 grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- 12 grappes par pied pour les autres cépages.

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.

2° - Autres pratiques culturales :

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

3° - Irrigation :

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin :

a) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir :

a) -Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir 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 deuxième 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 première 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13, 26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme

par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.

d) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1, 5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

e) 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 :

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

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte et au plus tard le 31 décembre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année suivant 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 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » se situe sur la rive gauche de la Gironde dans la presqu'île du Médoc à mi-chemin entre Bordeaux et la Pointe de Grave.

Cette zone géographique s'inscrit dans la géologie particulière de la presqu'île du Médoc viticole qui correspond à l'extension de terrasses graveleuses disposées parallèlement à l'estuaire de la Gironde, à des altitudes variant de 4 mètres à 40 mètres.

Ces terrasses d'âge quaternaire et d'une épaisseur de l'ordre d'une dizaine de mètres en moyenne, reposent sur les marnes et calcaires de l'éocène et de l'oligocène qui affleurent notamment dans la partie occidentale de la commune de Saint-Estèphe. Le « *Sable des Landes* » (sable éolien du Quaternaire) recouvre toutes ces formations à l'ouest, en limite de forêt. En bordure de l'estuaire, les alluvions récentes appelées localement « *palus* » complètent la diversité des formations rencontrées.

Les « *jalles* » et les « *esteys* », ruisseaux qui drainent l'ensemble des sols vers la Gironde, ont disséqué ces milieux pour individualiser les croupes de graves et coïncident avec plusieurs limites communales. Ainsi, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » correspond au territoire de la commune de Saint-Estèphe. Le territoire de cette commune est séparé de la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, au nord, par le marais drainé par « *l'Estey de la Calupeyre* » et au sud, par le marais de Lafite, drainé par la « *Jalle du Breuil* ».

Sur les croupes de graves, les sols sont à dominante sablo-graveleuse ou argilo-graveleuse. Dans la partie occidentale, le socle de calcaire dur est recouvert irrégulièrement par des sols sablo-graveleux et des sols de rendzines superficielles. La richesse sédimentaire locale est, en partie, à l'origine de la diversité des paysages et des différents coloris de sols. La toponymie locale renvoie à la fois à la topographie en croupes et à la nature des sols graveleux avec des noms comme « *Cos* » ou « *Pez* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » est la plus septentrionale des appellations d'origine contrôlées « communales » de la région du Médoc et la seconde par sa superficie.

Le vignoble occupe l'essentiel du territoire communal sur les hauteurs des croupes et structure ainsi les paysages. Il est parcouru par un dense réseau de routes secondaires qui desservent plusieurs hameaux. Ces hameaux, comme, par exemple, ceux de Marbuzet, Blanquet, Pez, Leyssac ou Saint-Corbian, sont implantés autour de châteaux viticoles.

Les plus grands « crus » s'identifient par de beaux châteaux isolés au milieu de leur vignoble.

Au sud et au nord de la commune, les vallons humides, constituant des zones de marais perpendiculaires à l'estuaire, sont en prairies et localement boisés.

Enfin, trait caractéristique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », les croupes de graves viticoles, à l'est, sont très proches de l'estuaire réduisant ainsi les zones de « palus » à une bande de 200 mètres à 300 mètres de large.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au XIII^{ème} siècle, Gui Martin de Saint-Estèphe qui dirige l'archiprêtré de Lesparre, est seigneur de Calon. Saint-Estèphe commence alors à être connue pour ses « *bonnes vignes* » qui sont déjà plus rémunératrices que les céréales. Sur le territoire de ce qui deviendra plus tard la commune de Saint-Estèphe, d'autres seigneuries constituent le socle historique des hameaux, comme la seigneurie de Blanquet ou la seigneurie vassale de Lassalle de Pez.

Au XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, la dîme de « Saint-Estèphe » est la plus importante de toutes celles de la région du Médoc. L'histoire retient cependant que la notoriété des vins de « Saint-Estèphe » est intimement liée à l'activité des négociants bordelais qui élèvent et commercialisent ces vins.

Le XIX^{ème} siècle, marqué par la prospérité, voit la création des grandes propriétés actuelles. Des beaux et grands châteaux, datant de cette époque, témoignent de leur prospérité, leur puissance et de leur dynamisme.

Comme dans les autres appellations d'origine contrôlées viticoles de la presqu'île du Médoc, les « crus » de la commune de Saint-Estèphe font l'objet d'une reconnaissance par les différents classements de propriétés réalisés depuis les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Ainsi le « Classement des vins de Bordeaux de 1855 » reconnaît cinq « crus » sur la commune de Saint-Estèphe et le « Classement des crus Bourgeois de 1932 » récompense une quarantaine de « crus ».

Aujourd'hui, près de la moitié des vins de Saint-Estèphe sont commercialisés hors du territoire national vers la Belgique, l'Angleterre, l'Allemagne et les Pays-Bas ou exportés vers les Etats-Unis, la Suisse et l'Asie.

Une cave coopérative rassemble plus de 80 adhérents qui exploitent une superficie en vigne de 120 hectares.

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » est reconnue par le décret du 11 septembre 1936. Le vignoble produit en moyenne 65 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

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

Les vins sont de couleur rouge intense. Ils sont le plus souvent issus d'assemblages où le cépage cabernet-sauvignon N est majoritaire. Ce cépage confère aux vins une charpente robuste avec une structure tannique ample. Le cépage merlot N complète souvent les notes d'épices par celles de fruits rouges. La structure et la complexité sont renforcées par les cépages cabernet franc N ou petit-verdot N, ce dernier pouvant apporter de la fraîcheur dans les années de grande maturité. Ces vins corsés et puissants nécessitent un vieillissement de plusieurs années qui apporte rondeur, fruité et finesse.

3°- Interactions causales

La qualité et l'originalité des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité des sols et par la situation topographique des parcelles à proximité de l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe », les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées.

Ainsi, dans la partie orientale de la commune, sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée, les parcelles présentant des sols graveleux naturellement bien drainés. Ces sols sont parfaitement adaptés au cépage cabernet-sauvignon N. Les parcelles présentant des sols développés sur alluvions modernes et sables sont exclues de cette aire parcellaire, ainsi que celles présentant des sols développés sur sous-sol imperméable.

Dans la partie occidentale de la commune, sur socle calcaire plus ou moins « karstifié », sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée, les parcelles présentant des sols naturellement bien drainés. Le cépage merlot N est particulièrement bien adapté à ces situations. Les situations en dépression, avec comblement sableux et à hydromorphie variable sont exclues, tout comme les situations offrant des sols argileux à hydromorphie de profondeur, ainsi que les situations de marais et de tourbières.

Le mode de conduite du vignoble permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations très longues sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement des vins. De ce fait, un élevage, fixé à au moins six mois, est indispensable pour favoriser les combinaisons tanins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

A partir du XVIII^{ème} siècle, les vins de « Saint-Estèphe » participent à l'essor du commerce des vins de la région bordelaise sur les marchés londoniens qui les qualifient de « New French Clarets ».

Nonobstant le rôle important joué par le négoce bordelais pour la réputation et la notoriété de cette appellation d'origine contrôlée, les grandes propriétés, dont plusieurs figurent dans le « Classement des vins de Bordeaux de 1855 », contribuent grandement à sa renommée et à la diffusion de son image. A côté de ces châteaux réputés, les petites et moyennes propriétés, structures familiales et coopérateurs, à travers des mentions spécifiques telles que « crus paysans » et « crus artisans », participent largement à la reconnaissance de la spécificité de cette appellation au sein du Médoc.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Estèphe » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe 1.

2° - Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 6500 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ».
Les dimensions des caractères de cette dénomination ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1° - Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit la récolte.
Elle indique :

- l’appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l’adresse du demandeur ;
- le lieu d’entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d’une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d’une copie de la déclaration de production ou d’un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d’identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° - Déclaration préalable des retiraisons et de conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle remplissent une déclaration de transaction et la transmettre à l’organisme de contrôle agréé et à l’organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l’examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d’une mise en bouteille, remplissent une déclaration de conditionnement et la déposer à l’organisme de contrôle agréé et à l’organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l’examen organoleptique.

3° - Déclaration relative à l’expédition hors du territoire national d’un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d’un vin non conditionné bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l’organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l’expédition.

4° - Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l’organisme de défense et de gestion et auprès de l’organisme de contrôle agréé dans un délai d’un mois maximum après ce repli.

5° - 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 dans un délai d’un mois maximum après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

1° - Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l’écartement entre les rangs :

Ce registre est tenu à disposition de l’organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :
- la référence cadastrale ;

- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2°- Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI – 2 ° du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

3° - Documents particuliers :

- Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.
- Enregistrement des contrôles de maturité.
- Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO_2 total, AV, AM.
- le cahier d'enrichissement

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; - sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité minimale de vinification.	Contrôle documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.

Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ; Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres) chez les opérateurs ; Par examen visuel du raisin.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle visite sur site

	(respect des modalités et délais, concordance avec la DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

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)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
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 font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

A N N E X E 1

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIANT D'UNE TOLÉRANCE DE PRODUCTION

DÉFINIE AU CHAPITRE Ier PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE (hectare)	CÉPAGE
Saint-Estèphe	A4	Canteloup	2170 (ex. 914)	0, 0930	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	A4	Canteloup	2170 (ex. 916)	0, 0630	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	A4	Canteloup	2170 (ex. 918)	0, 0725	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	B1	Lalande	1425p	0, 2300	cabernet-sauvignon
Saint-Estèphe	ZP	Radet	34p	0, 2150	merlot

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « TURSAN »
homologué par le décret n° 2011- 1366 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Tursan », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 11 juillet 1958, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Tursan » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et 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 :

COMMUNES DONT LE TERRITOIRE, DANS SA TOTALITE, APPARTIENT A L'AIRE GEOGRAPHIQUE
- Dans le département du Gers : Ségos ; - Dans le département des Landes : Aubagnan, Bahus-Soubiran, Bats-Tursan, Buanes, Castelnau-Tursan, Classun, Clèdes, Coudures, Eugénie-les-Bains, Fargues, Geaune, Latrille, Lauret, Mauries, Miramont-Sensacq, , Montsoué, Payros-Cazautets, Pécorade, Puyol-Cazalet, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarraziet, Sarron, Serres-Gaston, Sorbets, Urgons, Vielle-Tursan.
COMMUNES DONT LE TERRITOIRE APPARTIENT, POUR PARTIE, A L'AIRE GEOGRAPHIQUE
Dans le département des Landes : Aire-sur-l'Adour, Arboucave, Duhort-Bachen, Eyres-Moncube, Larrivière, Montgaillard, Pimbo, Renung.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 février 2004.

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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : baroque B et gros manseng B ;
- cépages accessoires : chenin B, claverie B, petit manseng B, raffiat de Moncade B, sauvignon B et sauvignon gris G.

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

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) - La proportion de chaque cépage principal est comprise entre 20 % et 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement :
- La proportion de chacun des cépages claverie B, raffiat de Moncade B et merlot N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de chacun des autres cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Ces dispositions ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Tursan » et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement, pour la couleur considérée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.
- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs**.**
- Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille courte (cordon de Royat), en Guyot simple ou double avec un maximum d'yeux francs par pied de :
- 14 pour le cépage cabernet franc N ;

- 16 pour le cépage petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

Après le stade phénologique dit « fermeture de la grappe » (stade 33 de Lorenz), le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à :
- 14 pour le cépage petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont conduites en « palissage plan relevé » ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs	10500
Vins rosés	10000
Vins rouges	9500

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 des parcelles irriguées est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs, vins rosés	9500
Vins rosés	9000

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée ;
- Le désherbage total est interdit pour les vignes de plus de 4 ans (5ème feuille) ; la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

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

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
Pour le transfert de la vendange, l'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Les raisins présentent une richesse en sucre supérieure ou égale à :
- 187 grammes par litre pour les cépages gros manseng B et petit manseng B ;
- 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages blancs et gris ;
- 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 11 % pour les vins blancs et rosés ;
- 11,50 % pour les vins rouges.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	55	63
Vins blancs, vins rosés	60	68

b) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 4) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

c) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses après la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N× 3) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par

pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 50%. Dans l'assemblage, la proportion de chaque cépage principal est inférieure ou égale à 60%.

b) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges, la fermentation malo-lactique est achevée. Pour ces vins, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre, pour les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques
Tout lot de vin, prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné, présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13% ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie
Le chai dispose d'un volume global de cuverie au moins équivalent à 1,5 fois le produit du rendement fixé au *1°* du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée.

g) - Entretien du chai et du matériel
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- Les bâtiments de vinification et d'élevage des vins sont réservés à l'usage vinicole.

2°- Dispositions par type de produit

a) - - Pour l'élaboration de vins rouges, l'égrappage avant encuvage est obligatoire ;

b) - Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

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

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 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 est localisée à 70 kilomètres de l'océan Atlantique, au sud de la forêt des Landes. Elle s'inscrit dans un triangle dont la vallée du Gabas forme la base. Les deux autres côtés sont, au nord, la vallée de l'Adour entre les villes de Aire-sur-l'Adour et Saint-Sever, et à l'est, la vallée du Lées, qui rejoint l'Adour à l'entrée de la ville d'Aire-sur-l'Adour.

Dans cette région de coteaux, les parcelles de vignes sont cultivées sur les pentes et s'insèrent dans une agriculture diversifiée où la culture du maïs occupe une place importante. Les versants les plus en pente sont souvent boisés.

La zone géographique s'étend au sud-est du département des Landes, sur le territoire de 36 communes (35 dans le département des Landes et 1 dans le département du Gers) réparties autour de l'ancienne bastide de Geaune.

La zone géographique est soumise à un climat est sous l'influence océanique. Le régime des pluies est abondant avec 900 millimètres à 1000 millimètres par an, pour 180 jours de pluies. Il est décroissant d'ouest en est. La zone géographique bénéficie aussi des incursions des vents d'est qui favorisent le beau temps et les fortes chaleurs estivales, mais parfois aussi les risques de gelées de printemps.
L'été est chaud, et l'arrière saison automnale est souvent longue, douce et chaude.

Les formations géologiques les plus anciennes, qui affleurent significativement, datent de l'Eocéne et sont constituées de grés quartzitiques qui apparaissent sous forme de gros blocs isolés et qui marquent un peu le relief au nord de la zone géographique, vers la commune de Coudures. Mais elles couvrent de petites surfaces peu viticoles.
La molasse continentale datée du Miocène est bien plus présente, notamment en bas des coteaux orientés au couchant, au cœur de la zone géographique où les bancs calcaires marquent le relief par leur dureté et par la végétation où se développent des prairies à orchidées.

La formation géologique, la plus représentée en surface et qui porte l'essentiel du vignoble, date du Serravallien, et est représenté par les « *sables fauves* ». Cette formation est surtout constituée de sables mais aussi de bancs de graviers et de passages argileux.
Les formations les plus récentes sont représentées par des nappes à galets, dont la « *nappe de Maucor* », localisée sur les points hauts, de Mauriés à Geaune. Elle colluvionne sur les pentes et est à l'origine de sols très riches en galets. Au Quaternaire se forment des nappes à galets dont la « *nappe de Garlin* » et la « *nappe de Thèze* ». Ces nappes sont recouvertes de limons lœssiques épais et forment deux plateaux aux sols humides et profonds, mais elles colluvionnent sur les flancs des vallées et créent ainsi de belles facettes à galets roulés. Ces deux plateaux entourent le cœur de la zone géographique, formé de vallées parallèles et dissymétriques avec un versant pentu orienté vers l'ouest et un versant en pente douce orienté vers l'est.

Les sols développés sur ces substrats sont des sols brunifiés qui dépendent de la nature de la roche mère, de la position dans le relief et de la durée de la pédogénèse.
Les sols plus représentés sont des sols bruns, bien aérés. Ils se développent sur les versants longs des vallons sur substratum sablo-calcaire peu limoneux.
Les sols bruns développés sur galets sont présents sur la « *nappe de Maucor* » et sur les pentes raides avec colluvions de galets.
Quelques rendzines brunifiées se sont développées sur le substratum calcaire.
Enfin des sols argilitisés et rubéfiés se développent sur substratum argileux, notamment sur le sommet des « *sables fauves* ».

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

L'histoire de « Tursan » est liée à l'existence du Vicomté de Tursan dont le centre historique, Geaune fût fondé en 1318 par le Sénéchal de Gascogne. « Tursan » correspond à une région historique bien définie et délimitée.
L'usage du nom de « Tursan » pour les vins issus de cette petite région des Landes remonte à quelques siècles.

Dès les XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, ces vins sont vendus à Cordoue, Séville, Valence et le Royaume de Léon. Par ailleurs, la réunion de la Gascogne à la Couronne d'Angleterre conduit à un intense courant d'échanges commerciaux avec ce pays. La Flandre commerce aussi avec Bayonne et achète les vins de « Tursan ». Le départ des Anglais, en 1453, ruine le commerce bayonnais et bordelais.

Le XVII^{ème} siècle correspond à l'apogée des vins de « Tursan ». A partir de 1620, les quantités de vins présents dans le port de Bayonne croissent sans cesse. Ils descendent l'Adour par bateau à partir de Saint-Sever. Plus de 14 % des surfaces agricoles sont alors consacrées à la vigne.

Vers 1789 des difficultés de transport sont relatées. Moins de 25 ans après, il n'y a plus trace d'exportation. A la fin du XIX^{ème} siècle, la région de « Tursan » n'a pas su évoluer, ses anciens acheteurs préfèrent des vins blancs plus doux et ses débouchés sont d'autant plus vite perdus que son vin a baissé en qualité.

L'encépagement destiné à la production de vins rouges reposait essentiellement sur le cépage tannat N. Ce cépage robuste est un de ceux qui a le mieux résisté au phylloxéra. Il était associé au cépage cabernet franc N qui apporte de la finesse au rude vin issu du cépage tannat N.
Avant 1850, l'encépagement destiné à la production de vins blancs reposait essentiellement sur le cépage claverie B. Avec l'arrivée de l'oïdium, ce plant très fragile ne put être sauvé que partiellement. Il y avait aussi le cépage piquepoul blanc B, destiné à la consommation du métayer et qui a disparu depuis. D'autres cépages blancs étaient également présents comme les cépages « *cruchinet* » (chenin B), baroque B et sauvignon B.
Les attaques successives par le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium, puis les conséquences des deux guerres et l'avancée de la monoculture du maïs ont pour conséquence une diminution

considérablement des superficies des vignes et font reculer le vignoble qui se retranche dans son noyau historique.

Avec la création du « Syndicat de défense du Tursan », en 1952, puis de la Cave Coopérative à Geaune, en 1955, le vignoble est réhabilité avec un encépagement qui repose sur des cépages locaux et régionaux comme les cépages noirs, fer N et tannat N, cabernet franc N ou cabernet-sauvignon N ou les cépages blancs gros manseng B et petit manseng B, baroque B ou sauvignon B.
Les particularités de ce vignoble historique réhabilité sont mises en valeur par la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure le 11 juillet 1958 « Tursan».

La production est assez stable et proche de 15000 hectolitres par an. Les densités de plantation sont supérieures à 4000 pieds par hectare.
Même si la vigne reste minoritaire, en surface, au sein de la zone géographique, des structures viticoles importantes se sont développées récemment. Les vignerons sont une petite centaine pour la plupart adhérents à la coopérative « Les Vignerons Landais ». Il existe également 4 caves particulières dont 2 sont récentes, preuve de la vitalité du vignoble de « Tursan ».
Les ventes sont réalisées dans toute la France, avec toutefois, une forte prédominance du département des Landes et des départements limitrophes. Une petite part de la production est expédiée hors du territoire national, notamment vers le nord de l'Europe.
L'appellation d'origine contrôlée « Tursan » est reconnue en 2011.

2°- Informations sur les caractéristiques des produits

Les tanins souples structurent les vins rouges. Le cépage tannat N apporte sa matière et son fruit. Les cépages cabernet franc N ou cabernet-sauvignon N et le cépage fer N permettent d'obtenir une palette de vins avec comme fil conducteur le fruité de la jeunesse. Ils ne nécessitent pas, ou peu, de vieillissement pour s'exprimer. Ce sont des vins directs, francs. Ils sont bien adaptés à une consommation locale associée aux traditions et à la riche qualité de la gastronomie landaise.

Les vins rosés, élaborés par pressurage direct sont généralement frais, fruités et structurés. Ce sont des vins de repas grâce à leur structure tannique bien marquée.

Les vins blancs présentent généralement une certaine complexité aromatique et un équilibre centré sur la fraîcheur et le gras en bouche par l'assemblage de plusieurs cépages. Les arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques dominent souvent.

3°- Interactions causales

Les vignerons ont privilégié les parcelles en coteaux, bien exposées, sur des sols drainants, dans une région soumise au climat océanique où la pluviométrie est élevée et la durée d'insolation assez moyenne. Le contexte géomorphologique local permet de trouver ces parcelles à fort potentiel disséminées dans la zone créant ainsi un vignoble éclaté et morcelées. L'apparente dispersion qui en découle est une preuve de la recherche par les vignerons des meilleures situations pour leur vignoble. L'aire parcellaire de production délimite les parcelles les plus aptes à permettre une bonne maturation des raisins dans de bonnes conditions sanitaires. Le vignoble occupe des surfaces importantes dans le noyau historique du Tursan centré sur la commune de Geaune et sa cave coopérative. Son importance décroit progressivement quand on s'en écarte. Les cépages utilisés sont d'origine locale ou régionale et bien adaptés au climat, à son humidité et à ses automnes doux et chauds permettant une maturation longue. Le paysage agricole du Tursan a évolué à partir d'une agriculture basée sur la polyculture-élevage caractéristique d'une bonne partie du bassin de l'Adour et adaptée à un milieu géomorphologique au potentiel varié. La consommation du Tursan s'intègre aux événements liés aux traditions landaises : fêtes locales, tauromachie, course landaise, événements sportifs, ainsi qu'au tourisme et au thermalisme.

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, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance des 11 et 12 février 2004, , bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Mode de conduite

a) - Règles de palissage

Les parcelles de vigne plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges, ne satisfaisant pas à la disposition relative à la hauteur de feuillage palissé, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à modification de leur palissage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve que leur production ne dépasse pas 1,4 kilogramme de raisin par mètre carré de surface externe de couvert végétal.

b) - Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation comprise entre 3 800 et 4 000 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse sous réserve du respect des dispositions du présent cahier des charges.

3°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, et pour la couleur considérée, de la proportion minimale à l'exploitation fixée pour un des cépages principaux, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2015 incluse.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'Appellation d'origine contrôlée « Tursan » 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) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 30 juin qui précède chaque récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, à partir des parcelles inscrites au CVI, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 30 juin qui précède la récolte pour :

- les parcelles qui ne seront pas revendiquées,
- les parcelles qui entrent en production,
- les parcelles arrachées.

Au plus tard le 30 juin précédant la récolte, pour les cépages noirs, cette déclaration distingue les parcelles affectées à la production de vin rosé. Par défaut, la parcelle est affectée à la production de vin rouge.

Cette déclaration distingue:

- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée;
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives aux modes de conduite ;
- les parcelles de vigne plantées en terrasses.

Les parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée sont répertoriées sur un plan cadastral (ou simples données CVI) remis à l'organisme de défense et de gestion avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée ou pour les cépages noirs, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire des vins rouges en appellation d'origine contrôlée pour produire des vins rosés en appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le, 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- la couleur de vin, pour les cépages noirs ;
- 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 ;
- du plan du lieu de stockage.

4. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion (lettre, télécopie ou e-mail), une déclaration de retiraison au moins 15 jours avant toute retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement

- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de conditionnement pour le lot concerné au moins 15 jours avant l'opération.
- Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement au moins 15 jours avant le premier conditionnement d'un lot.

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 15 jours ouvrés au moins avant l'expédition.
7. 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 dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Tout opérateur tient à jour les registres permettant de justifier la traçabilité et les met à disposition de l'organisme de contrôle agréé:

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de la maturité des raisins et des dates de récolte. Enregistrement des données par îlot viticole.

2. Registre de vinification par lot
Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- Le volume total du lot ;
- L'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Règles de densité de plantation et d'écartement entre les rangs et entre les pieds sur un même rang	Contrôle documentaire (Fiche CVI) et contrôle sur le terrain
Règles d'encépagement et de proportion à l'exploitation	Contrôle documentaire (Fiche CVI) et contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, condition-nement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle sur site

Outil de vinification, élevage, conditionnement et stockage	Contrôle sur site
Lieu de vinification et capacité de la cuverie de vinification et de stockage.	Contrôle sur site
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Etat cultural, état sanitaire, pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire
Pratiques œnologiques ou traitements physiques	Contrôle documentaire
Suivi des registres	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTROLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés et 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 « CAHORS » homologué par le décret n° 2011-1367 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cahors », initialement reconnue par le décret du 15 avril 1971, les vins répondant aux dispositions particulières ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cahors » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Lot : Albas, Anglars-Juillac, Arcambal, Bagat-en-Quercy, Bélaye, Le Boulvé, Cahors, Caillac, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelfranc, Catus, Cieurac, Crayssac, Douelle, Duravel, Fargues, Flaujac-Poujols, Floressas, Grézels, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lagardelle, Lamagdelaine, Luzech, Mauroux, Mercuès, Nuzéjouls, Parnac, Pescadoires, Pontcirq, Pradines, Prayssac, Puy-l'Evêque, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Saux, Sauzet, Sérignac, Soturac, Touzac, Trespoux-Rassiels, Villesèque, Vire-sur-Lot.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 février 1984 et des 5 et 6 juin 2002.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Lot : Labastide-Marnhac, Le Montat, Saint-Géry, Saint-Martin-le-Redon, Valroufié.

V. — Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cot N (également appelé malbec) ;

- cépages accessoires : merlot N et tannat N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

b) - La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.

VI. — Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre et inférieur ou égal à 1,30 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- soit en taille courte (gobelet, éventail, ou cordon de Royat) ; chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson ;
- soit en taille longue (guyot simple ou double) ; chaque pied comporte au maximum 12 yeux francs dont au plus 2 yeux francs par courson et 8 yeux francs par long bois.
Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 12.
Le cépage tannat N, quelle que soit la technique de taille utilisée, est taillé avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Le nombre de rameaux fructifères par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) ne peut être supérieur à 8.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Pour les vignes conduites selon le mode de conduite dit « 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 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 500 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 6500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément

fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

3°- Irrigation

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 193 grammes par litre de moût.

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

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 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 1èreannée 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 1èr 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
L'éraflage de la vendange est obligatoire.

b) - Assemblage des cépages
Les vins rouges sont issus du seul cépage cot N ou d'un assemblage présentant une proportion minimale de 70 % pour le cépage cot N.

c) - Fermentation malo-lactique.
Tout lot de vin, commercialisé en vrac ou conditionné, présente une teneur en acidité malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin, commercialisé en vrac ou conditionné, présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les lots de vin présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;
- Tout lot de vin, commercialisé en vrac ou conditionné avant le 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte, présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,32 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H2SO4). Au-delà de cette date et pour tous les vins sans millésime, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 18,35 milliéquivalents par litre (0,90 gramme par litre exprimé en H2SO4) ;
- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné avant le 1er octobre de la deuxième année qui suit celle de la récolte présente une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 11 (somme des densités optiques à 420, 520 et 620 nanomètres). Au-delà de cette date et pour une période de deux ans, cette intensité colorante minimale est fixée à 10. Au-delà de quatre ans, l'intensité colorante est fixée à 9.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10% ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au point *1°* du point VIII.

g) - 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

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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;
- réalise avant le conditionnement une analyse sur le titre alcoométrique volumique total, les paramètres fixés au point *1°* d) du point IX du présent cahier des charges et la teneur en anhydride sulfureux total.
L'opérateur adresse cette analyse à l'organisme de contrôle agréé, en complément de sa déclaration préalable de conditionnement. Cette analyse est réalisée au maximum 15 jours avant cette déclaration.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie).

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) -Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors » s'étend de part et d'autre du Lot, rivière qui a creusé sa vallée et déployé ses méandres dans les plateaux calcaires des causses du Quercy.

Elle recouvre trois entités géomorphologiques distinctes :
- Les plateaux caussenards, constitués de calcaires jurassiques et crétacés, qui s'étendent de part et d'autre du Lot ; ces plateaux sont entaillés par des vallées et vallons secondaires, donnant naissance à un paysage de hautes collines, au sommet plan, culminant à environ 300 mètres d'altitude et aux versants à forte pente ;
- Le plateau du Quercy « *blanc* » correspond aux affleurements de marnes et calcaires lacustres de l'Oligocène et du Miocène, situés dans la partie sud de la zone géographique ;
- La vallée du Lot, encaissée dans le causse d'est en ouest, qui présente des terrasses alluviales étagées et d'amples méandres modelés par le fleuve au cours de l'ère Quaternaire.

Le climat est océanique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Les hivers sont froids alors que le printemps marque une nette élévation des températures. Les étés sont caractérisés par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle moyenne est de 700 millimètres. Elle est bien répartie tout au long de l'année, avec un pic de pluviométrie plus important au printemps.
Les vents dominants sont les vents d'ouest. Ces vents, océaniques, amènent les formations nuageuses et les précipitations. Un peu moins fréquent, le vent *d'Autan* est un vent chaud et sec venant du sud-est. Il souffle par courtes périodes de quelques jours au printemps et en automne.
Un gradient d'influence atlantique entre les limites orientales et occidentales de la zone géographique engendre des écarts de précocité notables.

La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 45 communes du département du Lot.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est implantée dans le Quercy après la conquête romaine. Dès le VIIème siècle, SAINT-PAUL, Evêque de Verdun, remercie SAINT-DIDIER, Evêque de Cahors, d'un envoi fort apprécié de dix vases de vin du Quercy (*J. Baudel, Le vin de Cahors, 1972*).

Le mariage d'ALIENOR d'AQUITAINE avec HENRI II, roi d'Angleterre, en 1152, est à l'origine d'un important développement du vignoble bordelais, et de tous les vignobles du « *haut-pays* ».
En 1219, un premier acte est signé entre l'Evêque et les consuls de Cahors pour que « *le chemin de l'eau entre Cahors et Fumel soit de tout temps ouvert et libre* ». La rivière est alors aménagée, des chemins de halage sont tracés, des écluses sont construites. Les vins sont embarqués dans les différents ports ponctuant la vallée du Lot, à Cahors, Douelle, Albas, Castelfranc, Puy l'Evêque… et acheminés jusqu'à Bordeaux, pour ensuite pénétrer dans les provinces du Nord de la France et dans les pays étrangers, notamment en Hollande, en Allemagne et en Russie. Ainsi, dès le XIII^{ème} siècle, le Tsar PIERRE Le GRAND officialise les vins de « Cahors » comme vin de la Cour des Tsars et vin de messe de Eglise Orthodoxe. Le vignoble se développe, suivant les aléas des rapports conflictuels avec les jurats de Bordeaux qui règlementent le commerce fluvial des vins du « *haut-pays* ».

Au milieu du XIX^{ème} siècle, le Quercy supporte un des plus grands vignobles de France (40000 hectares). Le phylloxéra fait son apparition dans le vignoble en 1876 et le détruit presque en totalité. La culture de la vigne se perpétue tant bien que mal. Néanmoins, dans le marasme post-phylloxérique où se développent fraudes et trafics sur l'origine des vins, le « *Syndicat des viticulteurs du Lot* » est créé en 1929. L'appellation d'origine « Vins de Cahors » est reconnue par jugement du tribunal de première instance du Lot le 31 juillet 1930.

Puis les vins sont reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par un premier arrêté du 10 septembre 1946. Les gels de l'hiver 1956 et du printemps 1957 causent de graves dégâts au vignoble. Les quelques producteurs attachés à leur patrimoine collectif relancent la production, puis la commercialisation en vendant le vin, jusqu'alors commercialisé en barriques, directement conditionné en bouteilles. Le savoir-faire et le dynamisme des producteurs conduisent à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors », le 15 avril 1971.

En 2008, une superficie de 4000 hectares est exploitée par près de 350 producteurs, répartis en 226 chais de vignerons, 1 cave coopérative et 2 négociants-vinificateurs.

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

Les vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors » sont des vins rouges tranquilles dans lesquels le cépage cot N est très majoritairement présent.
Ce sont des vins présentant généralement, dans leur jeunesse, une forte intensité colorante. Les vins sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes de fruits rouges et/ou noirs accompagnés d'épices. Les tanins peuvent être particulièrement bien présents. De plaisants à fruités, les vins évoluent vers plus de structure selon la provenance des raisins et les usages. Ils présentent une bonne aptitude au vieillissement et acquièrent alors des arômes plus évolués de fruits secs et de truffe, tandis que les tanins se bonifient et se fondent en donnant une structure dense et arrondie.
Afin d'extraire les arômes les plus fins, l'éraflage de la vendange est obligatoire. Les vins font l'objet d'un élevage avant commercialisation.

3°- Interactions causales

Le vignoble de « Cahors » s'est maintenu dans la vallée du Lot et sur les causses environnants, secteur géographique présentant des conditions pédo-climatiques qui lui sont particulièrement favorables.
Le climat océanique apporte une influence humide favorable à la croissance de la vigne au printemps. L'influence méditerranéenne se traduit par une chaleur sèche estivale et automnale favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le vent d'*Autan* influence le comportement des vignes tout au long de leur cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

La vallée du Lot joue un rôle essentiel sur le climat de la zone géographique en réchauffant l'atmosphère et en éliminant les courants d'air froid provenant des causses, notamment au printemps et à l'automne.

Le cépage cot N (ou malbec) trouve dans ce milieu une véritable niche écologique. Les sols lui confèrent une vigueur moyenne, ce qui facilite une régulation naturelle des rendements. Le climat permet d'atteindre une bonne maturité des raisins. Ce contexte naturel favorable a permis le développement de savoir-faire au sein de la communauté de producteurs avec pour objectif une gestion optimale de la plante et une maîtrise du potentiel de production. Ceci se traduit par des pratiques de rendements maîtrisés liés à des règles de taille rigoureuses.

Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire de récolte des raisins a été très précisément délimitée, à l'échelle de la parcelle. Cette délimitation, adaptée aux caractéristiques de chaque unité géo-morphologique, privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives, les situations les plus fertiles et les sols trop superficiels.

Déjà vin des tsars et du Président Georges POMPIDOU, à la notoriété avérée, citée lors du jugement du tribunal de première instance du Lot le 31 juillet 1930 « *depuis l'époque romaine jusqu'à nos jours, la région de Cahors a toujours été un pays de vignobles qui a donné un vin ayant ses propriétés particulières et son originalité* », le vin de « Cahors » réunit autour du cépage emblématique cot N, une communauté humaine qui poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

XI. - Mesures transitoires

A compter de la récolte 2011, les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1992, présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds à l'hectare, mais ne répondant aux dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement sur un même rang, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, dans les conditions suivantes :
- la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à 6500 kilogrammes de raisins par hectare ;
- le rendement butoir est limité, sur la superficie correspondant à ces parcelles, à 50 hectolitres par hectare.

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

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». 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 de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre suivant la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le volume global de cuverie ;
- le numéro EVV et 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

2. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV et SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs ;
- date et signature de l'opérateur.
Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du chapitre I du présent cahier des charges.

3. Déclaration préalable de transaction ou de conditionnement ou de préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur — Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Pour tout lot de vin faisant, ou étant prêt à faire, l'objet d'une transaction ou pour tout lot de vin prêt à être mis à la consommation ou à être conditionné, tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement ou de préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur :
- au plus tard 5 jours ouvrés avant la date de la première retiraison ou de la première expédition d'un lot conditionné ;
- et au plus tard le jour de la première vente des préparations de vins mises en vente en vrac au consommateur.
Le renouvellement de cette déclaration est fait pour les volumes restants lorsque le lot n'est pas entièrement retiré, vendu au consommateur en vrac ou conditionné dans les huit mois qui suivent la date du dépôt de la déclaration préalable de transaction ou de conditionnement ou de préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur.
Le lot non conditionné est défini comme un ensemble homogène, assemblé, provenant d'un ou plusieurs contenants.
Pour les lots non conditionnés faisant l'objet d'une transaction, l'opérateur précise dans sa déclaration si le lot est destiné à être expédié non conditionné hors du territoire national.

4. 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.
Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité du demandeur ;
- le numéro EVV et SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité
La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucres des raisins de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage
La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise le pourcentage de cot N dans la composition des lots faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire (déclaration préalable d'affectation parcellaire) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle à la parcelle
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Contrôle à la parcelle par comptage des grappes sur 20 pieds répartis en 4 placettes de 5 pieds consécutifs ; - Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI
Irrigation	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) et contrôle à la parcelle (charge maximale moyenne à la parcelle)

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle du registre d'enregistrement de la teneur en sucre des lots unitaires de vendange ; - Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	- Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées) ; - Contrôle renforcé pour les vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés	- Examen analytique et organoleptique ; - Contrôle renforcé pour les vins issus des exploitations présentant des vignes bénéficiant des mesures transitoires du point XI).
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 « PALETTE » homologué par le décret n° 2011-1368 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Palette », initialement reconnue par le décret du 28 avril 1948, 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 « Palette » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des parties des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône : Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique.

2°- Aire parcellaire délimitée

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par la partie du territoire non retenue au sein de l'aire géographique des communes de Meyreuil et Le Tholonet, dans le département des Bouches-du-Rhône.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : araignan B (dit picardan B), bourboulenc B, clairette B, clairette rose Rs ;
- cépages accessoires : aragnan B, colombaud B, furmint B, grenache blanc B, muscat à petits grains B, panse muscade B ou panse du Roy René, pascal B, piquepoul blanc B, terret gris G (dit terret-

bourret), ugni blanc B, ugni rosé Rs.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N ;
- cépages accessoires : brun fourca N, cabernet-sauvignon N, carignan N, castet N, durif N, muscat à petits grains Rg, muscat de Hambourg N, petit brun N, syrah N, téoulier N, terret gris G, tibouren N.

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 blancs
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 55 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage terret gris G est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage mourvèdre N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- L'encépagement destiné à la production de vins rosés peut, en outre, comporter les cépages énumérés pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- Les vignes âgées de plus de 50 ans (51ème feuille) peuvent être taillées avec plus de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Pour les vignes conduites selon le mode « palissage en plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, est au moins égale à 0,35 fois l'écartement 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 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 6000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques. Ces opérations sont réalisées avant le stade véraison.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le désherbage total est interdit ;
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Palette » ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

3°- Irrigation

a) - 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.

b) - Toute installation fixe, à l'intérieur des parcelles, est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

b) - Dispositions particulières de récolte
- L'utilisation de la machine à vendanger ou tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite ;
- Le tri de la vendange est obligatoire afin d'assurer un état qualitatif optimum de la vendange.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
La vendange est transportée dans des contenants d'une contenance maximale 50 kilogrammes de raisins.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
La richesse minimale en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs et rosés	187

Vins rouges	198

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 45 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 45 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 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2ème 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 proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malo-lactique
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
- Les vins blancs et rosés présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 10 % du volume de

vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

h) - Maîtrise des températures de vinification
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de la 2ème année qui suit celle de la récolte, dont 18 mois au moins en contenants en bois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - L'opérateur dispose d'un moyen de rinçage pour le circuit d'embouteillage.

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 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

b) - La température du lieu de stockage est maîtrisée.

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 disposition du consommateur.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, 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.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte ;
- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1er avril de la 2ème année qui

suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, située aux portes d'Aix-en-Provence, s'insère dans un cirque entouré de bois, drainé par la petite rivière de l'Arc et protégé des vents par les hauteurs des Barres de Langesse et du Grand Cabri, et de la montagne du Cengle, au pied de l'imposante masse rocailleuse de la montagne Saint-Victoire.
Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est lié au hameau de « Palette » situé sur la commune du Tholonet.
Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées sur les formations des calcaires tertiaires du Lutécien, correspondant, dans ce secteur, aux formations de calcaires lacustres du Montaiguet et de Langesse qui affleurent sur une partie des communes de Meyreuil, du Tholonet et d'Aix-en-Provence, communes sur lesquelles repose la zone géographique.
Pour désigner ces formations, les géologues évoquent également l'horizon de « Palette ».
Les sols argilo-calcaires, caillouteux, bien drainés sont essentiellement développés sur les calcaires lacustres de Langesse et du Montaiguet et sur leurs colluvions de bordure.

La topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé des vents froids venus du Nord, et crée des situations de coteaux et de piedmonts bénéficiant d'un ensoleillement annuel moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 650 millimètres. S'ajoute à ce contexte climatique déjà favorable, l'effet modérateur de l'ouverture, par la vallée de l'Arc, sur l'Etang de Berre dont les brises marines viennent tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne, créant ainsi des conditions de maturité des raisins optimales.

Le vignoble s'insère au cœur d'une magnifique campagne dont les fuseaux noirs des cyprès, les vignes, les oliveraies, les pins, émergeant de la terre rouge, ont inspiré le peintre Cézanne.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne, très anciennement cultivée dans le pays d'Aix, a été l'objet d'une culture plus méthodique à l'époque du Roi RENE, roi vigneron, Duc d'Anjou et Comte de Provence. Le Roi RENE introduit en Provence les cépages « *Panse* » et les raisins « *muscats* » qui existent toujours sur le territoire de « Palette ». A cette époque, les vins des coteaux qui bordent la vallée de l'Arc jouissent d'une réputation toute spéciale et de la faveur même du Roi.
En 1455, il se rend propriétaire du château et du domaine de Gardanne situés sur la bordure méridionale du territoire de Meyreuil.
Monseigneur CHAILLAN rapporte, dans son ouvrage « *Le Roi René à son château de Gardanne* », de nombreux détails sur cette exploitation qui témoignent que la vigne est l'objet d'une culture particulièrement soignée, qu'elle s'étend à tout le Pays d'Aix et produit davantage de vins de qualité dans la vallée de l'Arc qu'à Gardanne même. On apprend ainsi que les vins acheminés à partir de la vallée de l'Arc se composent de « *vins vieux* », de « *vins muscats* » et de « *vins blancs* » considérés comme des vins nobles puisque distingués du reste des commandes des « *vins ordinaires* ». Hors de son propre domaine et aux alentours, le Roi RENE favorise la culture de la vigne. Il ne consent un nouveau morcellement des terres, entre des particuliers, à Gardanne, qu'à condition de les planter en vignes (Archives des Bouches-du-Rhône - 1472).

La lecture des anciens recueils des *Grands Carmes d'Aix* (Archives départementales) nous apprend que ces moines d'origine provençale sont propriétaires en 1551 de la « Bastide de Meyreuil ». Ils exploitent ce domaine en développant les productions oléicoles et surtout viticoles, en s'appliquant à développer la qualité des vins et eaux-de-vie produits. Les vins, reconnus comme remarquables, sont

déjà élevés dans des caves souterraines, qui existent encore en 2009, et que les moines ont eux-mêmes creusées dans la colline.

Suite aux acquisitions successives, ces traditions sont maintenues sur ce domaine par la famille PASCALIS, puis par la famille ROUGIER. Le « Domaine de la Simone » provient ainsi des différents achats effectués par les arrières-grands-pères, grand-père et père de monsieur Jean ROUGIER. La première de ces acquisitions datent de 1838, la dernière de 1896. Elles ont permis de reconstituer, puis de développer, ce qui avait constitué autrefois l'ancienne « *Bastide* » des *Grands Carmes* et le « *Rendez-Vous* » du Roi RENE. La sélection des cépages réalisée par cette famille, la vinification très soignée et le vieillissement naturel dans les caves souterraines du domaine sont à l'origine de la notoriété grandissante en France, comme à l'étranger, des vins de « Château Simone ». En 1946, la famille ROUGIER sollicite la reconnaissance du domaine en appellation d'origine contrôlée. L'appellation d'origine contrôlée étant considérée comme un droit collectif, il est alors proposé de reconnaître l'ancien nom de « Palette », en considérant également les hameaux alentours (les trois Sautets, Languesse…) où sont également produits ces vins réputés (avec les « Domaine du Montaiguet », « La Dominante »…).

Ainsi, le vignoble de « Palette », implanté depuis 500 ans, est original par son encépagement varié, constitué de cépages classiques méditerranéens, bourboulenc B, clairette B, cinsaut N, grenache N mourvèdre N, mais aussi de cépages plus anciens tels que, brun Fourcat N, colombaud B, panse muscade B, panse du Roy René, qui ont contribué à la renommée des vins de « Palette », reconnus en appellation d'origine contrôlée le 28 avril 1948.

Le vignoble compte, en 2009, 43 hectares pour une production annuelle de 1600 hectolitres qui se partage entre 5 vignerons.

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

Les vins rouges et rosés sont des vins d'assemblage.
Les vins rouges sont élaborés principalement à partir des cépages grenache N et mourvèdre N, auxquels sont associés quelques anciens cépages aujourd'hui disparus dans le reste de la zone méridionale.
Ce sont des vins à la robe foncée, aux arômes fins et élégants de fruits rouges, fréquemment de cuir, de cacao et aux tanins amples et ronds. Vins de longue conservation, ils nécessitent un élevage sous bois long pour s'affiner.

Les vins rosés sont élaborés principalement à partir des cépages grenache N et cinsaut N auxquels sont associés également quelques très anciens cépages.
Ce sont des vins équilibrés et fins, qui présentent des arômes floraux et fruités et possèdent une bonne structure en bouche, gage d'une bonne conservation.

Les vins blancs sont élaborés principalement à partir des cépages clairette B et clairette rose Rs auxquels est associée une palette de cépages d'implantation fort ancienne.
Ils sont complexes et bien équilibrés, présentent généralement des arômes floraux, balsamiques et de pignons de pins, une élégante vivacité, une bonne longueur en bouche, et un potentiel de garde étonnant.

3°- Interactions causales

La conjonction d'un mésoclimat sec aux amplitudes thermiques atténuées, de la topographie en forme de cirque protégé des vents du Nord, de sols peu profonds développés sur des formations argilo-calcaires, et de situations de coteaux, confère à l'ensemble du vignoble de « Palette » des conditions de maturité favorables pour l'ensemble des cépages.
Les producteurs ont privilégié le maintien d'une large biodiversité végétale en ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement. Dans le contexte de « Palette », cette diversité végétale

est le gage de la meilleure expression du terroir. Les cépages anciens, méticuleusement sauvegardés, associés aux cépages traditionnels méditerranéens, participent à l'originalité des vins de « Palette » et à l'aptitude particulière au vieillissement qui a fait la renommée de ces vins.

Associant une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, des conditions optimales de maturité, les vins possèdent une structure leur permettant un élevage, quelquefois long et sous bois, comme pour les vins rouges.
Afin de respecter les modes culturaux, la qualité et les caractéristiques de la matière première, la récolte est toujours manuelle afin de transporter les raisins entiers jusqu'aux lieux de vinification.

Dès 1772, M. REBOUL, avocat au Parlement, signale dans ses « *Observations sur l'agriculture de Provence* », qu'il y a des raisons premières : « *l'influence du climat, la qualité du sol, la différence des vents qui règnent, l'éloignement des pluies et des brouillards, la fluidité de l'air, la faveur des expositions, l'avantage des sites …* », qui concourent à la qualité du vin.
Antoine DAVID (in folio Aix - David 1772) affirme que « *Monsieur Arnaud, aubergiste de l'hôtel Saint-Jacques à Aix, propriétaire d'une bastide située au terroir d'Aix, quartier du Montaiguet, qu'il a complanté en partie de Mourvèdre, en partie de Brun-Fourcat, y produit le vin qui est préféré à tous les vins de Provence par tous les étrangers qui y abordent* ».
Les vins du Tholonet et de Meyreuil jouissent alors d'une si juste réputation que « *dès le 18ème siècle, les habitants de Meyreuil avaient eu la faculté de faire entrer leur vin en franchise dans la ville d'Aix* » (Encyclopédie des Bouches-du-Rhône - XV 168).

En 1906, le Roi d'Angleterre EDOUARD VII, de passage dans la région, fait spécialement un détour « *pour venir déguster les grands vins du terroir* ».
Cette réputation se confirme au cours des siècles. Ainsi, en 1948, le rapport d'expertise relatif à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée des vins de « Palette » souligne que « *c'est avec fierté que les vins de Palette, s'appuyant sur une très ancienne tradition, peuvent aligner leurs titres de noblesse unanimement reconnus* ».

La notoriété des vins de « Palette » a traversé l'histoire et les savoir-faire des producteurs ont été confirmés.
Réalisant une bonne part de son marché auprès de la grande restauration et hors des frontières du territoire national ou à l'exportation, cette appellation d'origine contrôlée offre une bonne valorisation de sa production.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place avant le 30 mars 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect 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 « Palette » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
Une déclaration de revendication est à effectuer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 janvier de l'année suivant la récolte, et au moins quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement. 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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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

3. Déclaration de transaction et de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction, et au moins quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
Cette déclaration précise l'identité de l'acheteur de vin en vrac (nom/raison sociale, adresse et n° SIRET).
Tout opérateur effectue une déclaration de retiraison, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de deux jours ouvrés après la réalisation effective de tout ou partie de la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement au plus tard le premier jour des opérations de conditionnement, et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin. La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

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 moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

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

7. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration

est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1- Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, 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 transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Potentiel de production.	Cohérence avec la déclaration de non-intention de production
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs

Conditions de récolte, contenance des contenants	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Stockage des vins	Contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins conditionnés, au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 « ALOXE-CORTON » homologué par le décret n° 2011-1369 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Aloxe-Corton », initialement reconnue par le décret du 11 mars 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos des Maréchaudes » ; - « Clos du Chapitre » ; - « La Coutière » ; - « La Maréchaude » ; - « La Toppe au Vert » ; - « Les Chaillots » ; - « Les Fournières » ;	- « Les Guérets » ; - « Les Maréchaudes » ; - « Les Moutottes ; - « Les Paulands » ; - « Les Petites Folières » ; - « Les Valozières » ; - « Les Vercots ».

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Aloxe-Corton »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Aloxe-Corton » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des

communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 février 1982.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 février 1982. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot,

Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : chardonnay B ;
- cépage accessoire : pinot blanc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

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 blancs :

La proportion du cépage pinot blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :
Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GENERALES	
COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Aloxe-Corton »		
Vins blancs	178	11 %

Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Aloxe-Corton »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- La proportion du cépage pinot blanc B est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins blancs ;
- Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

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

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article, D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être

séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe à l'extrémité nord du vignoble de la « *Côte de Beaune* », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales, conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste au niveau régional par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 3 communes, à quelques kilomètres, au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne. Elle occupe les versants et le piémont de la « *Montagne de Corton* ». Celle-ci se présente comme un élément isolé de la « *Côte* », individualisé entre deux vallées drainant l'arrière-pays.

La série géologique, sur le versant, est relativement complexe, avec des affleurements de formations sédimentaires du Jurassique.
Le bas du versant, en pente modérée, repose sur des calcaires durs du Jurassique moyen. Le calcaire de la « *Dalle nacrée* », se délitant en plaquettes, les « *laves* », n'affleurent que peu, au hasard de quelques carrières anciennes, présentes dans le paysage, à mi-coteau. Le substrat est masqué par une couche de colluvions issues du ruissellement le long du versant. Les sols sont peu profonds, drainants et riches en argile, parfois très caillouteux.
Dans la partie supérieure du versant, en pente souvent forte, le substrat est essentiellement marneux, et daté du Jurassique supérieur. Les marnes ont la particularité d'être riches en silice, se présentant sous forme de « *chailles* », rognons ressemblant à des silex, ou de sables fins et de limons. Les sols sont limoneux, sensibles à l'érosion et peu fertiles.
La série est couronnée par un niveau de calcaire dur, formant une corniche sommitale boisée, à une altitude de 385 mètres. Ceci identifie et caractérise le paysage original de « *Corton* ».
Au sud de la zone, au débouché d'une vallée sèche, s'étale un vaste cône de déjection, composé d'alluvions mêlant des matériaux issus de l'arrière-pays. Dans ce mélange d'argiles et de « *chailles* », le drainage s'effectue surtout latéralement. Les sols, peu calcaires, y sont d'une fertilité modérée.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées indifféremment sur tous les types de substrat, à une altitude comprise entre 230 mètres et 350 mètres. Elles reposent en piémont, sur les épandages argileux bien drainés.
De très nombreuses parcelles délimitées, situées sur les versants de la butte, sont classées en « grand cru ».
Aussi, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Aloxe-Corton » sont produits principalement à partir des parcelles situées sur le piémont, et présentant des sols de colluvions, souvent argileux. Les parcelles offrant une bonne situation topo-climatique, présentant les sols les mieux drainés et limitrophes des parcelles classées en « grand cru », sont classées pour le bénéfice de la mention « premier cru ».

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

Les premiers témoignages de l'existence de vignes à « *Aloxe* » remontent au IX^{ème} siècle. En 775, l'Empereur CHARLEMAGNE aurait donné des vignes à la collégiale de Saulieu. Ce passé a laissé des traces dans la toponymie, puisque existe sur la « *Montagne de Corton* » un lieudit « *En Charlemagne* », correspondant peut-être au don de l'Empereur.
Au XII^{ème} siècle, l'abbaye de Cîteaux y possède un beau domaine avec grange et chapelle, au lieudit « *En Verconsault* », aujourd'hui « *les Vercots* », et comprenant des vignes au « *Clos de Courthon* ».
Au XVI^{ème} siècle, le Chapitre d'Autun y possède un domaine ayant lui aussi laissé sa trace dans la toponymie avec le « *Clos du Chapitre* ».
« *Aloxe* » est inséré au sein du vaste ensemble viticole, proche de Beaune, dont « *Corton* » est le centre. Aux côtés des seigneuries régionales et des divers établissements ecclésiastiques, la bourgeoisie beaunoise est fortement impliquée, développant de grands domaines qui contribuent au prestige de ce secteur de la « *Côte de Beaune* ».

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « *de Beaune* » sont commercialisés dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de*

Beaune » alimente en « *vins fins* » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Petit à petit, la production de qualité se hiérarchise et le rayonnement des vins de « *Corton* » s'accroît. En 1862, la commune d'Aloxe a d'ailleurs adjoint à son nom celui de son « *cru* » le plus prestigieux, devenant ainsi Aloxe-Corton, selon pratique alors répandue dans toute la région.

Afin de préserver leurs intérêts, les producteurs de la commune d'Aloxe s'organisent en syndicat, en 1902, et l'appellation d'origine contrôlée, dite « *communale* », « Aloxe-Corton » est reconnue, en 1938.
Au XX^{ème} siècle, une partie importante du territoire viticole de la commune accède au statut de « *grand cru* ».
En 1943, une première liste de « *climats* » (nom local des lieudits) pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier, en 1860, par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins plusieurs mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 120 hectares, pour une production moyenne annuelle de près de 4500 hectolitres dont 98 % de vins rouges.

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

Les vins rouges sont souvent caractérisés par une élégance et une certaine corpulence reposant sur une structure tannique équilibrée faisant fréquemment ressortir des arômes de fruits rouges ou noirs.

Les vins blancs sont souvent marqués par une certaine minéralité et des arômes de fruits frais.

3°- Interactions causales

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins, reposant sur les flancs de la colline et son piémont, présentent des sols particulièrement favorables, avec un bon drainage, une fertilité limitée et une bonne aptitude au réchauffement. La forte teneur en argile, combinée à une relative pauvreté, s'exprime, dans les vins rouges, par une belle structure tannique.

Les conditions climatiques avantageuses du site contribuent elles aussi à l'originalité des vins. Les cépages pinot noir N et chardonnay B, cépages autochtones bourguignons, sont ici installés dans un de leurs sites de prédilection et expriment, sous le climat frais, tout leur potentiel de finesse et d'élégance, dans des vins à la longévité remarquable.

Le relief de la « *Côte* », la diversité géologique et la variété de sols qui se sont développés, favorisent, dans les vins, une grande palette de nuances qui ont de longue date incité les producteurs à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole.
Cette palette est mise en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du lieudit de provenance des raisins. L'élevage long des vins, tout en favorisant une bonne aptitude au vieillissement en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.
« Aloxe-Corton » se caractérise au sein de la « *Côte de Beaune* » par un paysage de grande ampleur, dominé par la « *Montagne de Corton* ». Celle-ci, couverte de vignes, de son pied jusqu'à sa corniche sommitale, représente un site privilégié, connu depuis le Haut Moyen-Âge.

Dès 1816, JULLIEN indique que la commune d'« *Aloxe* » produit « *des vins corsés, fins, spiritueux et qui ont du bouquet* ». Plusieurs grands noms de maisons du négoce beaunois sont également originaires de cette commune.
Les producteurs, conscients de disposer d'un territoire d'exception qu'ils entretiennent avec le plus grand soin, ont développé, au fil des générations, une notoriété flatteuse pour des vins à la réputation, maintenant, internationale.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;

- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.
En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.
Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée, la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

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

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

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité, - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses

B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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