Publié au BO du MAA du 6 janvier 2022

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Véran »
homologué par l'arrêté du 29 novembre 2021, publié au JORF du 5 décembre 2021

CHAPITRE Ier

## I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Véran », initialement reconnue par le décret du 6 janvier 1971, 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 du nom d'une unité géographique plus petite dénommée localement « climat », sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ;
- que les vins répondent aux conditions de production fixées, pour l'indication d'une unité géographique plus petite, dans le présent cahier des charges.

## III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Véran » 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 Saône-et-Loire sur la base du code officiel géographique de l'année 2021: Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Prissé, Saint-Vérand et Solutré-Pouilly.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

*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 3 juin 2021.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

*3°- Aire de proximité immédiate*

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, sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

- 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-Vauchignon, 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, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Portes des Pierres Dorées, 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-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry- sur-Turdine pour le seul territoire des anciennes communes de Dareizé, Les Olmes et Saint-Loup;

- 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, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère pour le seul territoire de l'ancienne commune de La Loyère, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, 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-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, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré,

Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse pour le seul territoire des anciennes communes de Donzy-le-National, La Vineuse et Massy, Vinzelles, Viré ;

- Département de l'Yonne : 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, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, 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, Montholon pour le seul territoire des communes de Champvallon, Villiers-sur-Tholon et Volgré, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, 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, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

## V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage chardonnay B.

## VI. - Conduite du vignoble

*1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

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

| DISPOSITIONS GENERALES | |
|---|---|
| MODE DE TAILLE | REGLES DE TAILLE |
| Taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) | - Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;<br>- Chaque pied porte un maximum de 5 coursons taillés chacun à 2 yeux francs maximum. |
| Taille longue (vignes taillées en Guyot ou taille à queue du Mâconnais) | Les vignes taillées en Guyot simple ou double sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.<br>Chaque pied porte :<br>- soit un seul long bois portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons taillés chacun à 2 yeux francs au maximum ;<br>- soit un seul long bois portant au maximum 8 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum ;<br>- soit deux longs bois portant au maximum 4 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au |

| | |
|---|---|
| | maximum. |
| | Les vignes taillées à queue du Mâconnais sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.<br>Chaque pied porte un long bois portant au maximum 12 yeux francs et dont la pointe est attachée sur le fil inférieur du palissage |
| DISPOSITIONS PARTICULIERES | |
| Lors du rajeunissement des cordons, les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied. | |
| La taille longue peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette. | |
| Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille. | |

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement palissées et le palissage est entretenu ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

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

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

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

*2°- Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;
- La destruction, dans les vignes, des cadoles, murs en pierres sèches, haies et murgers existants, est interdite.

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

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

*1°- Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte
Les matériels de récolte sont propres.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Les matériels de transport sont propres ;
- 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 :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITE GEOGRAPHIQUE PLUS PETITE | RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM |
|---|---|---|
| AOC « Saint-Véran » | 178 | 11 % |
| AOC « Saint-Véran » suivie du nom d'une unité géographique plus petite | 195 | 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, UNITE GEOGRAPHIQUE PLUS PETITE | RENDEMENT (hectolitres par hectare) | RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare) |
|---|---|---|
| AOC « Saint-Véran » | 64 | 70 |
| AOC « Saint-Véran » suivie du nom d'une unité géographique plus petite | 62 | 68 |

*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 en place 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 finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :
- 3 grammes par litre ;
- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en $H_2SO_4$).

b) - Pratiques oenologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13,5 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

f) - Elevage

| DISPOSITION GENERALE | |
|---|---|
| La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C. | |
| DISPOSITIONS PARTICULIERES | |
| AOC « Saint-Véran » | Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte |
| AOC « Saint-Véran » suivie du nom d'une unité géographique plus petite | Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte. |

*2°- Dispositions relatives au conditionnement*

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

*3°- Dispositions relatives au stockage*

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITE GEOGRAPHIQUE PLUS PETITE | DATE |
|---|---|
| AOC « Saint-Véran » | A partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte |
| AOC « Saint-Véran » suivie du nom d'une unité géographique plus petite | A partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte |

## X. - Lien avec la zone géographique

*1° - Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située dans la région naturelle des « *Monts du Mâconnais* », dans la partie méridionale de la région Bourgogne. Les emblématiques roches calcaires de Solutré, illustre site préhistorique, et Vergisson, ainsi que le Mont de Pouilly, dominent le paysage vallonné et accidenté. La zone géographique traverse en diagonale les chaînons de l'extrémité sud du Mâconnais. Les sols, d'une grande diversité, développés sur des substrats variés, sont principalement argilo-calcaires.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupent préférentiellement des coteaux plus ou moins en forte pente, faisant globalement face à la plaine de la Saône et au Midi, entre 200 mètres et 450 mètres d'altitude, sur des sous-sols marneux du Jurassique inférieur et moyen, et localement des calcaires tendres du Jurassique supérieur.

La zone géographique s'étend ainsi sur **7** communes du département de Saône-et-Loire, à environ 10 kilomètres au sud-ouest de Mâcon.

Les sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont généralement maigres et caillouteux, très calcaires. En situation de piémont, ils sont enrichis par des formations d'altération peu épaisses, de nature limono-argileuse et parfois décarbonatés superficiellement.

Le climat océanique est marqué par de nettes influences méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties sur l'année et ne dépassent pas 800 millimètres. Elles sont modérées durant la période d'activité de la vigne. La barrière naturelle des « *Monts du Charollais* », à l'ouest, protège en partie les vignes des influences humides océaniques et fait bénéficier la zone géographique des courants d'air doux, venus du sud, par le sillon rhodanien, dès les premiers beaux jours. La température moyenne annuelle est de 11°C. Le vignoble tire largement bénéfice de la chaleur estivale, qui se prolonge souvent jusqu'à l'automne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne dans le Mâconnais est ancienne. A. PELLETIER dans « *La Saône, axe de civilisation* » rappelle que les bateliers transportent déjà sur la Saône, au profit du marché de *Lugdunum*, « *le vin qui provient de Bourgogne où le vignoble existe depuis le I^er^ siècle* ». La culture de la vigne et le commerce du vin se développent à partir du Moyen-Âge, grâce aux grands ordres monastiques et notamment sous l'influence de Cluny, proche de la zone géographique. Les archives de Mâcon révèlent l'existence, dès 1606, d'un « *terrier* » (relevé parcellaire) provenant du Domaine de la Bâtie à Saint-Vérand, appartenant au Chapitre de la cathédrale Saint-Vincent de Mâcon, et dont les parcelles productives se trouvent réparties sur les communes de Saint-Vérand et alentour.

Jusqu'au XVIII^ème^ siècle, le vignoble de « Saint-Véran », comme l'ensemble du Mâconnais, est surtout planté en cépage gamay N. Celui-ci est, dès la fin de la crise phylloxérique, supplanté par le cépage chardonnay B qui représente maintenant la quasi-totalité de l'encépagement. Jules GUYOT, en 1876, constate dans son « *Etude des vignobles de France* » : « *Saint-Vérand, Leynes et Chasselas produisent les vins les plus délicats du Mâconnais* » Ces trois communes appartiennent toujours à la zone géographique.

En 1947, est créée l'« *Amicale des Producteurs de Vin Blanc* », qui conduit, à l'initiative de trois hommes, Louis DAILLY, Georges CHAGNY et Louis ORIZET, le dossier de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Véran », aboutissant au décret du 6 janvier 1971.

L'appellation d'origine contrôlée reprend le nom originel de « Saint Véran », évêque de Cavaillon à la fin du VI^ème^ siècle qui siégea au Concile de Mâcon. Il donne son nom au village de « Saint-Véran » qui devient « Saint-Vérand des vignes » puis « Saint-Vérand ».

Le vignoble de « Saint-Véran » est conduit selon les usages en vigueur dans le sud du Mâconnais. La « taille à queue », caractéristique de la région et particulièrement adaptée au cépage chardonnay B, est toujours pratiquée. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Véran » sont produits à partir de l'unique cépage chardonnay B, avec des rendements peu élevés. L'élevage est relativement court, au moins jusqu'au 1^er^ février de l'année qui suit celle de la récolte, afin de valoriser le caractère jeune du vin.

La diversité des sols et des situations introduit des nuances qui se révèlent dans les vins bénéficiant de la quarantaine de noms de « *climat* » (nom donné localement à un lieu-dit), enrichissant la palette des vins d'expressions localisées.

S'étendant, en 2009, sur environ 700 hectares, le vignoble est exploité par plusieurs centaines de producteurs cultivant un parcellaire très morcelé. Les vins sont commercialisés pour les deux tiers en vente directe en bouteilles.

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

Le « Saint-Véran » arbore une robe généralement d'un bel or vert qui soutient un vin tout en finesse, présentant souvent des nuances délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Il exprime la gamme complète de ses qualités après quelques années de vieillissement, évoluant alors fréquemment vers des notes de noisette ou d'amande grillée, rehaussées de délicates touches de miel, de vanille ou de pierre à fusil. La structure en bouche est ample et complexe, avec un équilibre réussi entre puissance et élégance.

*3°- Interactions causales*

Le cépage chardonnay B s'est parfaitement adapté sur les sols de la zone géographique où le raisin mûrit facilement.
L'exposition des coteaux, vers l'est, abrite les vignes des vents d'ouest, et permet un réchauffement dès l'aube par les premiers rayons du soleil. L'unicité du socle calcaire, sur lequel se sont formés des sols variés, favorise un développement harmonieux mais varié des arômes du cépage chardonnay B. Les expressions du milieu naturel sont variées mais donnent toujours naissance à des vins riches à l'originalité bien affirmée, dont le dénominateur commun est le charnu et le fruité en bouche, qui affirme ses accents méridionaux au sein de la palette des vins blancs de Bourgogne.

Les efforts des producteurs sont permanents et les savoir-faire se sont perpétués pour respecter le caractère des vins hérité de la nature des sols, et les usages propres au Mâconnais, tant à la vigne que dans les chais. La « taille à queue », caractéristique du Mâconnais, contribue à la particularité des paysages de la zone géographique. Le morcellement important du parcellaire, ainsi que la petite taille et le grand nombre des exploitations contribue à l'expression des vins dans un nuancier particulièrement subtil, bien mis en valeur par l'adjonction habituelle des noms de « *climat* » à l'origine des cuvées.

Cette petite région du Mâconnais a été rendue célèbre par le pèlerinage annuel du président de la république française François MITTERRAND à la fameuse roche de Solutré, d'où il admirait le paysage viticole. Les producteurs sont très attachés aux roches de Solutré et Vergisson, symboles de la zone géographique que l'on retrouve sur de nombreuses étiquettes et logos de promotion. « Saint-Véran » est un des vignobles phare du Mâconnais, dont la notoriété internationale est attestée notamment par les expéditions hors des frontières nationales vers l'Europe du Nord et les exportations vers le Québec où il est particulièrement reconnu.

## XI. - Mesures transitoires

*1°- Densité de plantation*

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant une densité à la plantation comprise entre 6000 pieds par hectare et 8000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

*2°- Règles de taille*

Les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais » peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12

feuilles chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

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

*2°- Dispositions particulières*

a) - Le nom de l'unité géographique plus petite 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 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 imprimé 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.
Cette déclaration précise 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 pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

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

*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. 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, 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

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

## CHAPITRE III

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

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| **A - RÈGLES STRUCTURELLES** | |
| **A1** - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate | Contrôle documentaire |
| **A2** - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée | - Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ;<br>- Contrôle sur le terrain. |
| **A3** - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal) | - Contrôle documentaire ;<br>- Contrôle sur le terrain. |
| **A4** - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Capacité de cuverie | - Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ;<br>- Contrôle sur site. |
| Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage) | - Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ;<br>- 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 ;<br>- Contrôle sur le terrain. |
| **B3** - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...) | - Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ;<br>- 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) ;<br>- 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 ;<br>- 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

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

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