Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« GROS PLANT DU PAYS NANTAIS »
homologué par l'arrêté du 6 décembre 2019 publié au JORF du 8 décembre 2019

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 26 novembre 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- *Aire géographique*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 juin 2018. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :
- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz (pour le seul territoire de la commune déléguée de Chéméré), La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Divatte-sur-Loire, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de- Grand-Lieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz.
- Département de Maine-et-Loire : Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chapelle-Saint-Florent), Montrevault-sur-Èvre (pour le seul territoire de la commune déléguée

de La Chaussaire), Orée d'Anjou, Sèvremoine (pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Crespin-sur-Moine, et Tillières).
- Département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.
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 des séances du comité national compétent des 21 mai 1996, 25 mai 2000, 3 mai 2017 et 15 novembre 2018.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :
- Département de la Loire-Atlantique : Boussay, Chaumes-en-Retz (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Arthon-en-Retz), Couffé, Ligné, Loireauxence (pour le seul territoire de la commune déléguée de Varades), La Marne, Mésanger, Paulx, Rezé.
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau-en-Mauges (pour le seul territoire de la commune déléguée de Gesté), Montrevault-sur-Èvre (pour le seul territoire des communes déléguées de La Boissière-sur-Evre, Le Fuilet et Le Puiset-Doré).

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : folle blanche B ;
- cépages accessoires : colombard B, montils B.

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 principal est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
La proportion du cépage colombard B est inférieure ou égale à 10 % 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 5000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,20 mètres et 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 14 yeux francs par pied :

- soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail) ;
- soit en taille guyot simple.
La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
Au stade nouaison, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Pour les vignes taillées en guyot simple, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol.
Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol.
La hauteur de feuillage est au minimum égale à :
- 0,6 fois l'écartement entre les rangs lorsque cet écartement est inférieur ou égal à 1,50 mètre ;
- 0,65 fois l'écartement entre les rangs lorsque cet écartement est supérieur à 1,50 mètre.
La hauteur de feuillage 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 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

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.

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

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCCOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM

Appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais »	144	9 %
Mention « sur lie »	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 70 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 75 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 qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces parcelles ne comportent plus que 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 à l'exploitation.

b) - Normes analytiques
Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou prêt à être conditionné présente :
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11 %.

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

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

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » :
- sont élevés sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte ;
- ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

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

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 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 présente un relief ciselé par les cours d'eau qui forment un réseau dense au sud et à l'est de la ville de Nantes. L'alternance des coteaux viticoles et des vallées dédiées à l'élevage modèle le paysage du Pays nantais, qui s'étend des contreforts des Mauges à l'est jusqu'au littoral de l'océan Atlantique à l'ouest, des rives de la Loire au nord jusqu'aux plaines vendéennes au sud. Le vignoble est implanté préférentiellement sur les buttes et les coteaux situés autour du lac de Grandlieu et de ses affluents, ainsi que sur les versants du marais de Goulaine et de la vallée de la Loire. Cette

zone géographique constitue l'extension la plus occidentale du grand vignoble du Val de Loire et englobe 69 communes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de la Vendée.

La zone géographique repose sur un socle géologique ancien et complexe, où se trouvent entremêlées des formations plutoniques (granites, gabbros) et des roches métamorphiques (gneiss, micaschiste, amphibolite, éclogite), parfois recouvertes de sédiments sablo-graveleux d'âge tertiaire. Ces différentes roches, lorsqu'elles se trouvent en situation érosive, sont souvent à l'origine de sols acides, riches en éléments grossiers (sables, cailloux, graviers), sains et aérés, naturellement bien drainés, peu fertiles et dotés d'une réserve en eau modérée. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux les plus pentus dotés de sols sableux peu profonds.

Le climat du Pays nantais est lié à l'influence océanique, dont la pénétration est largement facilitée par l'estuaire de la Loire. Il est caractérisé par la faible variation des températures au cours de l'année. Les hivers sont particulièrement doux, ce qui favorise un réchauffement précoce des sols au printemps. L'été, les températures restent fraîches grâce aux brises marines, réduisant la fréquence et l'intensité des épisodes caniculaires. Les pluies sont relativement bien réparties tout au long de l'année, avec cependant un déficit de précipitations marqué en été. L'ensoleillement est élevé pour cette latitude.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Héritier d'une tradition viticole très ancienne, le vignoble nantais est l'un des plus grands de France au Moyen Âge. Il s'oriente vers des activités de distillation à partir du XVI^{ème} siècle, sous l'impulsion du négoce hollandais. Le cépage charentais folle blanche B, réputé pour la finesse des eaux-de-vie qui en sont issues, s'étend alors et supplante les cépages autochtones. Dans les conditions naturelles du Pays nantais, ce cépage révèle son aptitude à la production de vins blancs. Le nom de « *Gros Plant* » apparaît pour la première fois sur un écrit, daté de 1732, pour désigner ces vins, qui connaissent un grand succès dans l'ouest de la France. Au milieu du XIX^{ème} siècle, alors que les activités de distillation du Pays nantais déclinent, le vignoble du « *Gros Plant* » couvre encore 20000 hectares.

Après la crise phylloxérique, les cépages montils B et colombard B, autres cépages d'origine charentaise, sont plantés, dans de moindres proportions, aux côtés du cépage folle blanche B. Pour maîtriser la vigueur des plants naturellement fertiles, les producteurs adoptent des règles rigoureuses : densité de plantation moyenne à élevée, taille courte des vignes, limitation stricte du nombre de rameaux fructifères. Ils sélectionnent les parcelles destinées à cette production pour leur aptitude à la précocité, leur réserve en eau faible et leur fertilité moindre.

Avec la baisse des rendements, la qualité des vins progresse. Grâce aux actions de promotion menées par la confrérie bachique des Bretvins, créée en 1948, et aux efforts du premier Syndicat de défense, constitué en 1951, le « Gros Plant du Pays nantais » est reconnu en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par jugement le 26 février 1954. Les vins acquièrent alors une notoriété à l'échelle nationale.

Dans la perspective de produire des vins plus riches et plus complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies pour fêter les évènements familiaux du printemps suivant. Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà, les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique. La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977 et se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée s'étend sur près de 1500 hectares, exploités par 600 producteurs, pour une production annuelle d'environ 100000 hectolitres, dont plus d'un tiers bénéficie de la mention « sur lie ».

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais » sont blancs et tranquilles. Ils présentent une robe jaune très pâle, parfois teintée de reflets verts dans leur jeunesse. Leur équilibre gustatif est acidulé, dominé globalement par la fraîcheur et la légèreté. Au nez, ils développent des arômes subtils à dominante fruitée ou florale, fréquemment accompagnés d'une senteur iodée.

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

3°- Interactions causales

L'implantation en région nantaise des cépages qui forgent l'originalité des vins de l'appellation d'origine contrôlée relève à la fois, de la situation géographique et de l'histoire de Nantes. Située à la confluence de la Loire et de l'océan Atlantique, cette grande ville portuaire a développé très tôt un commerce actif du vin à destination des centres urbains du nord de l'Europe. Cette place commerciale de première importance a attiré de nombreux négociants, parmi lesquels un fort contingent hollandais qui a contribué de façon décisive à l'expansion du cépage folle blanche B dans la zone géographique, précédant l'implantation des deux autres cépages, montils B et colombard B, dont le comportement agronomique est très proche.

Dans la région nantaise, les conditions pédoclimatiques ont permis d'élaborer avec ces cépages des vins blancs équilibrés aux arômes subtils. Les sols grossiers acides de la zone géographique, développés sur des granites, gneiss, micaschistes ou dépôts sablo-graveleux, en interaction avec la douceur hivernale du climat nantais, favorisent en effet un démarrage précoce du cycle végétatif des vignes et l'obtention de maturités abouties des raisins. La situation septentrionale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée et son exposition aux influences océaniques garantissent la fraîcheur des températures estivales, permettant de préserver les précurseurs d'arômes délicats présents dans les baies des raisins.

Pour adapter les cépages retenus au contexte naturel du Pays nantais, les opérateurs de la zone géographique ont pu s'appuyer sur un savoir-faire viticole bien ancré, hérité d'une tradition pluriséculaire du commerce de vins fins. Les choix techniques opérés, tant dans la sélection des parcelles avant plantation que dans la maîtrise de la vigueur des vignes, permettent d'exploiter au mieux les sols peu fertiles et l'ensoleillement généreux de la zone géographique pour obtenir des vendanges mûres et saines. La méthode nantaise d'élevage des vins sur leurs lies fines de vinification, sans aucun soutirage, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation de s'exprimer dans les vins. La douceur hivernale du climat favorise les échanges avec les lies, si bien que les vins gagnent en richesse. Cet élevage confère aux vins bénéficiant de la mention « sur lie » leur caractère plus rond, leurs arômes fruités ou floraux fins et subtils, ainsi qu'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé en fin de fermentation. Pour conserver le bénéfice de cet élevage et éviter toute oxydation, les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier lors du conditionnement des vins, en procédant à un tirage en bouteille directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Vin ligérien « *le plus proche de l'océan* », puisque la zone géographique s'étend jusqu'à la baie de Bourgneuf, le « Gros Plant du Pays nantais » procure une sensation acidulée en bouche et exprime généralement des arômes iodés qui s'accordent parfaitement avec les crustacés et les huîtres. Les producteurs n'ont cessé de faire valoir cette association identitaire entre les vins et la gastronomie locale, obtenant, dès 1954, la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Aujourd'hui encore, la localisation littorale du vignoble, entre Bretagne et Vendée, est un atout sur le plan commercial, car la fréquentation touristique estivale contribue pour beaucoup à sa notoriété et renforce l'image d'un vin compagnon idéal des produits de la mer.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale et leur superficie, 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 pour les communes dont l'aire parcellaire délimitée a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 21 mai 1996 et 25 mai 2000 ;
- jusqu'à la récolte 2031 incluse pour les communes dont l'aire parcellaire délimitée a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 3 mai 2017.

2°- Encépagement

Les exploitations ne disposant pas, à la date du 16 novembre 2011, d'une proportion minimale de 70 % de cépage folle blanche B dans l'encépagement de l'exploitation, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve qu'à compter de la récolte 2020 incluse cette proportion soit supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont présentés avec l'indication du millésime.

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 ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie » ;
- le volume de vin revendiqué ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.
Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

2°- Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un lot de vin non conditionné, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction du premier lot de l'année considérée ou la première mise en marché à destination du consommateur du vin.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot et du (ou des) contenants ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

3°- Déclaration préalable de conditionnement

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

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 le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

5°- Déclaration de déclassement

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

II. – Tenue de registres

1°- Registres viticoles

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

b) - Tout opérateur concerné par une (ou des) mesure(s) transitoire(s) tient à jour un registre indiquant, pour chaque parcelle concernée :
- la référence cadastrale de la parcelle,
- la (ou les) mesure(s) transitoire(s) visée(s).

2°- Registres de chai

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

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

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

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un registre de commercialisation indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;

- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

Les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

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

Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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