Publié au BO du MASA le 18 juillet 2024

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet »

homologué par arrêté du 4 juillet 2024 publié au JORF du 6 juillet 2024

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet », 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 « Château-Grillet » 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 la Loire, sur la base du code officiel géographique 2023 : Saint-Michel-sur-Rhône et Vérin.

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 des séances du comité national compétent des 4 et 5 septembre 1996 et du 6 novembre 2014 à savoir :

- commune de Saint-Michel-sur-Rhône (cadastre remanié en 1994) : section AB, parcelles 104 et 106 ;

- commune de Vérin (cadastre remanié en 1994) : section AC, parcelles 78, 80, 81, 83 (partie), 84, 85 (partie), 88 et 89 (en partie).

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 ainsiapprouvées.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage viognier B.

Publié au BO du MASA le 18 juillet 2024

VI. - Conduite du vignoble

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds par hectare ;

- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,25 mètre carré ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- Les vignes présentent un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et d'échalassage.
Les vignes sont conduites sur échalas. La hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est 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 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 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.

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 dans des récipients dont le contenu est limité à 50 kilogrammes.

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 11,5 %.

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 37 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 41 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 2ère 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) - Normes analytiques.
Les vins présentent, après fermentation alcoolique, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

b) - 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 14 %.

c) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale au produit durendement visé au *1°* du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées au chai.

d) - Entretien 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 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins sont conditionnés en bouteilles de verre ; les vins sont conditionnés à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) – Les vins sont conditionnés dans des bouteilles du type « Vin du Rhin » répondant aux dispositions du décret n° 55-673 du 20 mai 1955 et de l'arrêté du 13 mai 1959, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.

c) - 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.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er octobre 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

Situé à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon et à un kilomètre au sud de la commune de Condrieu, en bordure orientale du Massif central, le vignoble de « Château-Grillet » a la particularité d'être inséré au cœur même de celui de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu ».

Le substrat géologique de l'ère Primaire offre essentiellement des sols d'arène granitique, plus ou moins enrichis en éléments fins pour les quelques parcelles situées sous le château, identiques à ceux du vignoble de « Condrieu ».

« Château-Grillet » se différencie et s'identifie davantage par son mésoclimat. Le vignoble est en effet niché sur la face sud d'un promontoire qui s'avance perpendiculairement à l'axe de la vallée du Rhône. Cette configuration offre aux vignes étagées entre 150 mètres et 250 mètres d'altitude, un mésoclimat particulièrement, chaud et ensoleillé, bien abrité des vents du Nord.

Ce paysage de cirque aux pentes abruptes est marqué par les usages viticoles permettant de pérenniser le potentiel de production. Les pieds de vigne sont conduits sur échalas et implantés sur d'étroites terrasses localement appelées « *cheys* » et sur lesquelles le sol est retenu par des murets ou « *chaillées* ». Ce paysage prend tout son sens en considérant la demeure dite « Château-Grillet » qui trône dans cet écrin de vignes.

Le seul cépage est le cépage viognier B, planté en limite septentrionale de sa culture, et considéré comme le cépage emblématique des appellations d'origine contrôlées « Condrieu » et « Château- Grillet ». Le sous-sol fissuré permet à la plante de plonger aisément ses racines pour puiser eau et éléments minéraux.

Le périmètre de la zone géographique se réduit à une infime portion du territoire des communes de Saint-Michel-sur-Rhône et Vérin, situées toutes deux dans le département de la Loire.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Dans l'Antiquité l'histoire de « Château-Grillet » se confond avec celle de « Condrieu ».
Ces vignobles auraient donc été plantés par l'empereur PROBUS à partir de plants ramenés de Dalmatie au IIIème siècle après Jésus-Christ. Si cette version de l'origine du vignoble est supposée, les preuves d'antériorité de son implantation et de la culture vinicole qui en découle abondent, notammentsur le site archéologique de Saint-Roman-en-Gal situé à une douzaine de kilomètres et réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées parmi les vestiges de villas romaines alentour. 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 St Germain-en-Laye-Provenance St 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 Jésus-Christ).

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 Macon (*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 quarantekilomètres, 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.
Dés lors, les vins de « Château-Grillet » seront présents dans les caves des plus grands. Un inventaire dressé en 1814 après le décès de l'Impératrice Joséphine de BEAUHARNAIS *(Catalogue de l'exposition : Le vin sous l'Empire à Malmaison - novembre 2009 – mars 2010),* et dans lequel est détaillé le contenu de la cave de Malmaison, révèle la présence parmi les meilleurs « *crus* » de *« deux cent-quatre vingt seize bouteilles de vin de Château-Grillé, prisées cinq cent quatre vingt douze francs ».*

L'histoire de « Château-Grillet » demeure néanmoins toujours intimement liée à celle de « Condrieu ». Certains auteurs, comme Théodore OGIER (1856), parlent même à son endroit de « *cru de Condrieu* ».
« Château-Grillet » est depuis longtemps possession de bourgeois lyonnais. Ainsi Girard DESARGUES, architecte, géomètre, conseillé du cardinal RICHELIEU, issu d'une famille d'avocats de Lyon et de Paris, se retire à Château-Grillet en 1648, pendant les troubles de la Fronde. Il y reçoit son ami Blaise PASCAL, également géomètre, en septembre 1652. En fier vigneron, DESARGUES fait probablement goûter ses vins à PASCAL puisque ce dernier fait référence dans ses « *Pensées* » au vin de « *Coindrieu* » qu'il associe à son ami.

Au décès de Girard DESARGUES en 1661, Effray DESARGUES lui succède comme propriétaire de « Château-Grillet ». Après 1662, les nombreux propriétaires se succèdent, sans qu'ils puissent faire face à des dettes considérables. « Château-Grillet » est alors saisi par Ennemond GANARON, écuyer du Roy en la Sénéchaussée de Lyon, puis par Guillaume GREYZOLON. Enfin, le 10 janvier 1827, un jugement du Tribunal de Saint-Etienne ordonne le partage de la succession de J. Francois Louis JACQUIER. A la suite d'une expertise destinée à vérifier si le domaine de « Château-Grillet » est partageable en nature, celui-ci est adjugé le 1er Mai 1828 à Louis CHASSEIGNEUX, entrant ainsi dans la famille des actuels propriétaires.
Louis CHASSEIGNEUX entreprend alors des travaux considérables, tant pour l'aménagement du Château et des dépendances, que pour celui du vignoble. Après le décès de Louis CHASSEIGNEUX, « Château-Grillet » passe successivement par voie d'héritage à sa fille, Madame Jean-Claude GACHET, née Louise CHASSEIGNEUX, son petit fils, Monsieur Marc GACHET, avocat à Saint- Etienne, ses arrières petits-enfants, Monsieur Henri GACHET, avocat à Saint-Etienne, et sa soeur Madame Jean NEYRET, née Louise GACHET et enfin aux enfants de cette dernière : Madame Gabriel MAYET, née Odile NEYRET, Madame Jean MORTUREUX, née Claude NEYRET, MadameAndré CANET, née Hélène NEYRET.

Après la première guerre mondiale, le vignoble périclite en raison notamment de l'absence de main d'œuvre et ne produit plus en moyenne que 25 hectolitres par hectare. A cette période, Marc GACHET et Henri GACHET gèrent le domaine. Ce dernier sera à l'origine de la demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée obtenue, parmi les premières, le 8 Décembre 1936.
En 1941, Henri GACHET est rejoint par Gabriel MAYET (époux de Odile NEYRET), pour exploiter le vignoble. A la mort de son beau-frère, en 1961, André CANET (époux de Hélène GACHET), reprend le domaine.

Publié au BO du MASA le 18 juillet 2024

Fin 1968, début 1969, Monsieur et Madame André CANET (née Hélène NEYRET) rachètent « Château-Grillet ». André CANET restructure complètement le domaine, met en place des moyens de lutte contre l'érosion, et reconstruit les murs de soutènement. Il s'implique grandement dans les méthodes de vinification, orientant le vin de « Château-Grillet » vers un grand vin de garde.

Dans la décennie qui suit, plusieurs extensions de l'aire parcellaire délimitée sont demandées par le propriétaire et approuvées par l'Institut national des appellations d'origine. En juillet 1971, desparcelles sont ainsi intégrées au nord et au sud, ce qui modifie l'amplitude altitudinale du vignoble etla nature de certains sols notamment pour les parcelles situées sous le château, en pied de coteau (arène granitique enrichis en éléments plus ou moins fins) mais ne change en rien l'orientation générale du vignoble exposé au sud.
En 1979, une nouvelle extension est approuvée, portant la surface totale à 3 hectares 69 ares 16 centiares, intégrant des parcelles, avec cette fois, une exposition plus ouverte vers l'est, mais mitoyennes et contiguës au domaine existant.
« Château-Grillet » reste néanmoins l'une des plus petites appellations d'origine contrôlées.
Depuis le décès d'André CANET en 1994, sa fille, Isabelle CANET-BARATIN (co-gérante de 1989 à 1994) est l'une des propriétaires du vignoble et gérante de la SCEA NEYRET-GACHET.
A l'instar de son père, elle contribue à la restauration totale du château et de ses dépendances, s'impliquant fortement dans la qualité du vin, afin de chercher le plus haut niveau, consciente d'être dépositaire d'un produit d'exception.

Le vin de « Château-Grillet » n'est vendu qu'en bouteille de verre brun, longiligne, une flûte élancée du type « Vin du Rhin » dénommée également « flûte d'Alsace », définie par le décret n°55-673 du 20mai 1955 et explicitement réservée à huit vins d'appellation d'origine contrôlée, dont « Château- Grillet ».
Pour « Château-Grillet », l'utilisation de cette bouteille est consacrée par des usages, anciens, loyaux et constants au moins depuis l'arrêté réglementant l'emploi de la « Flûte d'Alsace » (JORF du 3 juin 1959). Si l'aspect général parait identique, en revanche la taille et le volume de la bouteille n'ont cessé d'évoluer au fil du temps. En 1969, les étiquettes ne portent pas d'indication volumétrique, mais la bouteille fait probablement 62 centilitres ou 68 centilitres. Dès 1980, lesétiquettes mentionnent une contenance de 750 millilitres.
Depuis 1987, les bouteilles sont plus courtes mais ont toujours la même contenance (75 centilitres), conformément au changement de la réglementation qui s'applique, à compter du 31 décembre 1988, pour toutes les bouteilles « Vin du Rhin ».
L'étiquette jaune pâle très sobre, identique d'un millésime à l'autre, participe de la singularité et de l'identité de ces vins. Des étiquettes du « Vin blanc de Château-Grillet », datées de 1830, existent encore au domaine.

L'encépagement est exclusivement constitué par le cépage viognier B ou « *vionnier* », emblématique et encore considéré par beaucoup comme originaire des environs de Condrieu, alors même que son origine rhodanienne est aujourd'hui controversée. L'analyse de son ADN, réalisée en 2004 par les chercheurs de l'Université de Davis et de l'INRA de Montpellier, en fait un cousin de cépages noirs Piémontais : le freisa et le nebbiolo.

Cette découverte d'une parenté italienne n'offre néanmoins pas d'élément sur les raisons de son implantation à « Château-Grillet » comme à « Condrieu ». Seule une histoire apocryphe évoque PROBUS (empereur romain) qui serait à l'origine de l'implantation sur « Condrieu » d'un cépage nommé *Vugava*, (le cépage viognier B actuel ?), ramené de Dalmatie (actuelle Croatie) au III^{ème} siècle de notre ère.
Ce cépage est en tous cas mentionné, dès 1781, dans l'histoire naturelle de la province du Dauphiné qui précise au sujet des vins de Vienne (donc « Côte-Rôtie » et « Condrieu ») *« deux seules espèces de raisins composent ces excellents vins, la Serine et le Vionnier »*. Son histoire est intimement liée à celles du vignoble de « Condrieu » et de « Château-Grillet » car il était en passe de s'éteindre avec euxdans les années 1970.

« Château-Grillet » pourrait tirer son nom des coteaux « *grillés* » ou brûlés par le soleil qui, à l'origine, dominaient le château. D'ailleurs, l'inventaire de 1814, cité *supra*, le mentionne explicitement et avec

cette orthographe *« bouteilles de Château-Grillé »*. « Château-Grillet » désigne àla fois la bâtisse et le lieu-dit porté au cadastre de la commune de Saint-Michel-sur-Rhône. La demeure et le vignoble (lieux-dits « Château-Grillet » et « Pontcin ») font d'ailleurs l'objet d'un site mixte inscrit au patrimoine national français depuis le 15 mai 1976 pour la beauté et l'ancienneté du vignoble et de son château.

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

En 1943, dans le tome 3 de l'«*Atlas de la France vinicole* » de L. LARMAT, Henri GACHET, alors propriétaire de « Château-Grillet » donne une caractérisation de son propre vin : *« Sec assez capiteux, avec peut-être plus de corps et un parfum de muscat… ».*

L'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » reconnaît exclusivement les vins blancs. Vin sec élevé partiellement en fûts de chêne pendant au moins 18 mois, il arbore une robe jaune or, aux reflets dorés et lumineux.

Il se caractérise par une minéralité originale et surprenante. Le nez s'ouvre ensuite, avec une belle intensité, sur des arômes où dominent généralement la violette et l'abricot puis, après aération, on peut percevoir des arômes rappelant la pâte d'amande, le miel, le pêche ou les fleurs blanches. La bouche est remarquablement équilibrée avec une dominante de gras mise en valeur par une pointe d'acidité et une intensité aromatique orientée sur des notes d'abricot. Grand vin de garde, unique et magnifique, il faut savoir attendre pour l'apprécier.

Produit sur une des plus petites appellations d'origine contrôlées de part sa superficie, avec moins de 3,50 hectares en production, « Château-Grillet » demeure l'une des plus grandes au regard de la qualité et de la notoriété de son vin.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, la conjonction du mésoclimat "lyonnais", dû à la présence de coteaux très abrupts avancés sur un promontoire granitique orienté plein sud, perpendiculaire au fleuve, et d'un complexe géo-pédologique nécessitant l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets, confère son identité à cette appellation d'origine contrôlée.

Ce mésoclimat offre au cépage viognier B, "roi" de "Château-Grillet", planté ici en limite septentrionale de culture, des conditions optimales de développement et de maturité des raisins et permet l'expression d'une minéralité particulière à ce vin qui apporte de la fraîcheur à sa structure aromatique fondée sur des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot,...).

L'antériorité de ce vignoble préromain n'a d'égale que la renommée de son vin blanc — apprécié par de grands amateurs de vin comme Joséphine de Beauharnais ou Thomas Jefferson —, laquelle est attestée au moins depuis le xviie siècle sous son nom (ou accolée à celle de "Condrieu", mais avec un prestige encore supérieur).

"Château-Grillet" se singularise par la transmission des usages au sein d'une seule famille détenant le monopole de ce vignoble depuis 1830 et l'appellation d'origine contrôlée depuis sa reconnaissance officielle le 11 décembre 1936.

"Château-Grillet" est explicitement mentionné dans une édition de 1781 de L'Histoire naturelle de la province de Dauphiné (tome 1. Faujas de Saint Fonds). Il est alors comparé au vin de "Côte-Rôtie" blanc : "... l'on donne encore la préférence au vin blanc de Condrieu et à celui de Château-Grillet".
Dès cette époque au moins, cette propriété viticole et son prestigieux vin sont connus des gens de la région, ce qui lui permet ensuite de développer un marché s'étendant bien au-delà du territoire métropolitain.

En 1816, la singularité et la rareté de ce vin autorisent A. Jullien à écrire au sujet de "Château-Grillet", dans son ouvrage intitulé La topographie de tous les vignobles connus, suivi d'une classification générale des vins : "Il est dans son genre l'un des meilleurs de France". D'après l'ouvrage intitulé Thomas Jefferson on wine de John R. Hailman (2006), le livre de compte de Thomas Jefferson (ambassadeur

des Etats-Unis en France entre 1784 et 1789 et passionné de vins) révèle que celui-ci : "... paye 9 F pour des vins de Tain, principale ville pour les grandes Syrahs rouges de l'Hermitage etles Viogniers blancs du Château Grillet". De son côté, Nick Skubic explique dans Thomas Jefferson :a Free Mind (2004) que lorsque l'ambassadeur américain visite "Château-Grillet", il y "trouve les meilleurs vins blancs de la région". En 1856, Théodore Ogier confirme de son côté la renommée des vins de "Château-Grillet" qu'il compare à ceux de "Condrieu" dans ces termes : "Le village de Saint- Michel est disséminé sur la surface d'un sol couvert de vignes, dont les vins blancs sont en grande réputation, et l'emportent sur ceux de Condrieu. L'on cite parmi ses crus, celui connu sous le nom de Château-Grillet".

Le Nouveau manuel complet du vigneron français, ou l'Art de cultiver la vigne, de faire les vins (Arsène Thiebaut de Berneaud ― édition 1873), fait une classification qualitative des vins. Dans la partie consacrée aux vins blancs de "Première classe", il retient cinq provinces françaises dont celle duForez qui est ainsi décrite : "Le Forez. Les excellents vins de Château-Grillet, département de la Loire". Curnonsky (1872-1956), gastronome et critique culinaire français, plaçait "Château-Grillet" ausein de sa célèbre "Quinte des grands vins blancs de France aux côtés d'autres crus prestigieux : Montrachet, Coulée de Serrant, Château Yquem, et Château Chalon". Enfin, l'encyclopédie Roret, en 1921, partage cet avis sur "Château-Grillet" : "A 2 kilomètres du bourg de Condrieu, commune du département du Rhône, se trouve une propriété isolée dite le « Château-Grillet », qui produit l'un des meilleurs vins blancs de France.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellationd'origine contrôlée « Château-Grillet » 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 renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, selon les modalités définies dans le plan de contrôle, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration de renonciation à produire est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.
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 cinq jours après la date limite de dépôt de la déclaration de récolte.
La déclaration de revendication est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.
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.

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 selon les modalités définies dans le plan de contrôle.
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 contrôle agréé.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur ayant effectué un conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement selon les modalités définies dans le plan de contrôle.
La déclaration de conditionnement est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
Tout opérateur effectuant un repli 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 selon les modalités définies dans le plan de contrôle.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

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 selon les modalités définies dans le plan de contrôle.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

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	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain

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
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité,...	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	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
- Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction ; - 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 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.
