

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-EMILION » homologué par le décret n° 2011-1814 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011
--

CHAPITRE I^{er}

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

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

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Saint-Christophe-des-Bardès, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

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 16 novembre 1938, 15 septembre 1977 et 4 novembre 1982.

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

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Libourne, pour la partie de son territoire qui ne figure pas dans l'aire géographique, Lussac, Montagne, Néac, Pomerol, Puisseguin, Sainte-Colombe, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Magne-de-Castillon et Sainte-Terre.

V. — Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N ;
- cépage accessoire : petit verdot N.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage petit verdot N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille.

La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage, tout en limitant le nombre de grappes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire, l'entretien de son sol et l'état sanitaire de la vendange.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation.

3° - Irrigation :

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 5 % de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

2° - Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

- 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Assemblage des cépages.

Les vins ne peuvent être issus du seul cépage accessoire.

La proportion du cépage accessoire ne peut être supérieure à 10 % de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

b) - Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en SO₂ total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Matériel interdit.

L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

g) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

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

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.

Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4° - Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien avec la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » située à l'est de la ville de Libourne, autour de la cité de Saint-Emilion, est constituée d'un plateau calcaire dominant la Dordogne au sud et limité par le ruisseau de la Barbanne au nord.

Ce territoire s'étend sur huit communes et une partie de la commune de Libourne en Gironde.

Parallèle à la Dordogne, et sa vallée couverte de vignes, se dresse une première ligne de coteaux linéaires, abrupts, et formant des « combes », vallées en forme d'amphithéâtres. C'est dans l'une d'elles, orientée au sud, qu'a été construite la cité de Saint-Emilion, village médiéval calcaire aux toits de tuiles rouges ou grises, ceint de remparts.

La corniche culmine à 100 mètres d'altitude, soulignée par les chênes verts de la ceinture dite « méditerranéenne ».

Au centre du vignoble, subsiste un plateau calcaire à astéries datant de l'ère tertiaire. Sur ce plateau, on rencontre différents types de sols :

- à l'ouest de la cité de Saint-Emilion, les sols calcaires, peu épais et de texture légère (le plus souvent sablo-limoneuse) ;
- à l'est, essentiellement des sols argilo-calcaires, peu lourds et peu épais ;
- au centre du plateau, une couverture limono-argileuse assez épaisse.

Autour de ce plateau, la molasse dite du « Fronsadais » (oligocène) affleure sur les pentes généralement plus accentuées au sud et à l'ouest qu'au nord. Elle porte, le plus souvent des sols calcaires, dont la texture est fréquemment argilo-limoneuse.

Le nord-ouest de la zone géographique est couvert par une nappe sableuse (alluvions quaternaires) qui renferme, localement, un niveau sablo-argileux. Par endroits, les sous-sols présentent une teneur en argile extrêmement élevée. A proximité de Pomerol (terrasse de Figeac), on rencontre une série de croupes graveleuses. Au sud (vallée de la Dordogne), des alluvions quaternaires, constituées de graves, sables et limons se répartissent de façon diversifiée.

L'extraction de la pierre a eu lieu de tous temps, laissant un réseau de galeries estimé à une centaine de kilomètres sous Saint-Emilion et les plateaux environnants. Ce réseau est fréquemment utilisé comme chai car la température constante, entre 12 °C et 16 °C, et l'hygrométrie conviennent parfaitement à la conservation des vins.

En poursuivant vers le Nord, se succèdent des paysages vallonnés aux pentes douces, presque exclusivement plantés de vignes, en rangs serrés, ponctués de châteaux ou bâtis anciens en pierre calcaire, et de bosquets.

Les vignes sont souvent longées de murs d'enclos, faits de moellons provenant de dérochages de parcelles pour leur mise en culture.

Ce paysage, modelé par des générations d'hommes qui veillent depuis des siècles à la préservation et au développement de ce patrimoine, est à la fois témoin de l'histoire mais vivant et évolutif, ce qui lui a valu l'inscription en 1999 au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre de paysage culturel.

La région de « Saint-Emilion » bénéficie du climat océanique tempéré du Bordelais, mais plus continental car située à l'est du département de la Gironde. Les températures sont plus élevées, aux nuances méditerranéennes, dont témoigne la présence de chênes verts. Le climat océanique est imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien :

Ce site, occupé très tôt par l'homme, voit la vigne arriver probablement lors de l'occupation romaine. Les travaux archéologiques ont mis à jour les vestiges de villas romaines et font du site du Palat, près du château Ausone, la résidence la plus plausible pour le célèbre poète-vigneron dont le souvenir et le nom habitent si fortement ces lieux.

En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine et du roi Henri II Plantagenêt fait passer l'Aquitaine sous domination anglaise. Comme beaucoup de cités, Saint-Emilion, devenue entre-temps un centre très important de vie religieuse avec l'établissement de la Collégiale et de son cloître, voulut acquérir ses droits. Largement confirmés au XIII^{ème} siècle, les droits acquis par la Charte de Falaise, en 1199, favoriseront un essor considérable du vignoble sous l'occupation anglaise. La création du port de Libourne en 1269 ouvrira largement la route aux expéditions de vins. L'octroi de nouveaux privilèges par Edouard Ier, en 1289, confirme et étend les prérogatives de la « Jurade de Saint-Emilion » aux paroisses voisines qui formeront désormais sa juridiction.

A la veille de la révolution, le vignoble de « Saint-Emilion » est profondément marqué par ses structures foncières, socio-économiques, qui avaient évoluées dès la fin du Moyen-Age. Alors que dans d'autres régions viticoles du Bordelais, on passera directement du système féodal à la constitution de grands domaines viticoles, le Libournais se caractérise par de petites unités d'exploitations. Elles expliquent en grande partie l'extrême morcellement du vignoble actuel.

Au début du XVII^{ème} siècle, la poussée de la demande anglaise et hollandaise entraîne une formidable expansion du vignoble de « Saint-Emilion », dont la superficie va doubler dans le premier tiers du XVIII^{ème} siècle. On voit apparaître à cette époque, sur les coteaux, des plantations en « règes » (en rangs palissés dont l'écartement est inférieur à un mètre) homogènes avec des cépages adaptés.

En 1884, est créé à « Saint-Emilion » le premier syndicat viticole de France. Il sera le ferment de la politique qualitative menée depuis sur ce vignoble.

Jusqu'à la Révolution de 1789, ce fut la « Jurade » qui assura ce rôle. Un siècle plus tard, le vote de la Loi du 21 mars 1884 permettant au monde agricole de créer des syndicats professionnels redonne aux viticulteurs de « Saint-Emilion » de nouveaux instruments pour défendre et promouvoir leur appellation.

1931 voit la création, à « Saint-Emilion », de la première coopérative viticole du Bordelais : l'union de producteurs de Saint-Emilion.

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » est définie par décret, sa zone géographique reposant sur les limites historiques de la « Jurade de Saint-Emilion ». En 2010, le vignoble de « Saint-Emilion », d'une superficie de 5 500 hectares exploités par environ 650 viticulteurs, produit en moyenne 230 000 hectolitres de vins rouges, dont une partie est revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru ».

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » est un vin rouge tranquille sec. Les principaux cépages sont le cépage merlot N, le cépage cabernet franc N (dénommé localement « bouchet ») et le cépage cabernet-sauvignon N. Plus anecdotiques, le cépage carmenère N et le cépage cot N (ou malbec) peuvent être associés ainsi que le cépage petit verdot N, à titre accessoire.

Le cépage très largement majoritaire est le cépage merlot N. Il apporte au vin sa couleur rouge intense, sa richesse alcoolique, sa complexité aromatique évoquant les fruits rouges et noirs ainsi que de la souplesse, de la rondeur et des tanins soyeux en bouche. Le cépage cabernet franc N donne au vin une finesse aromatique légèrement épicée, une fraîcheur et une structure tannique plus marquée. Enfin, le cépage cabernet-sauvignon N, moins présent, apporte ses notes épicées, complexes et, par sa richesse tannique, favorise une conservation longue et donne des vins harmonieux.

3° - Interactions causales :

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » sont en majorité calcaires et argilo-calcaires. Calcaires, argiles, graves, sables..., c'est la qualité de ces sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, qui confèrent, aux vins, richesse et complexité.

Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites uniques son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il mûrit bien.

Le cépage cabernet franc N est préféré sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaude (sables et graves). Le cépage cabernet-sauvignon N est un cépage tardif particulièrement adapté aux sols chauds et secs (gravelo-sableux ou sols argilo-calcaires bien exposés).

L'adaptation du travail et du choix des cépages à la diversité des sols sont des savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations de viticulteurs toujours en quête d'amélioration de leurs produits. Les variations climatiques d'une année sur l'autre se traduisent aussi par des variations organoleptiques marquées entre millésimes, notion capitale en Bordelais.

Premier paysage viticole labellisé patrimoine mondial par l'UNESCO en 1999, la valeur universelle exceptionnelle du site est reconnue : 5000 hectares de vignes situées dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » et huit communes formant l'ancienne juridiction de Saint-Emilion.

Un site qui constitue le témoignage exceptionnel d'une tradition culturelle et d'une civilisation vivante, celle de la vigne et du vin, l'œuvre conjuguée de la nature et de l'homme. C'est l'œuvre de générations de viticulteurs, qui ont façonné, par leur travail, au fil des siècles, les coteaux et les combes de « Saint-Emilion », que l'UNESCO a reconnue.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant et élevant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2014 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
SCE QUET J-C et J-P	Les Artigues-de-Lussac (Gironde)
EARL Valade PL	Belvès-de-Castillon (Gironde)
SCEA Vignobles Denis BARRAUD	Branne (Gironde)
FRITEGOTTO Jean-Marie	Cabara (Gironde)
CARTEYRON Jean-Marc	Génissac (Gironde)
SCEA Châteaux Peyrebon & Roquemont	Grézillac (Gironde)
SCEA Domaine D'ARPAILLAN	Naujan-et-Postiac (Gironde)
SCEA LAVIGNE	Saint-Philippe d'Aiguille (Gironde)

2° - Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,50 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots), ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

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

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales

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

2° - Dispositions particulières :

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

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de repli :

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

3. Déclaration préalable des retraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retraitaison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

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

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

5. Déclaration de déclassement :

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

6. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. — Tenue de registres

Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données

	du système d'information géographique). - sur le terrain
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 — Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte.
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon, les vignes : - non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle, - ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques
B.2 — Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain et contrôle sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs - Par examen visuel du raisin
B.3 — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4 — Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. — Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO),
TSA30003,
93555 Montreuil-sous-Bois Cedex,
téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00,
fax : (33) (0)1-73-30-38-04,
courriel : info@inao.gouv.fr.

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés

destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LUSSAC SAINT-EMILION »
homologué par le décret n° 2011-1815 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune du département de la Gironde de Lussac.

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 13 mars 1991.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Lalande-de-Pomerol, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Puisseguin, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec), merlot N ;

- cépages accessoires : carmenère N, petit verdot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique,

- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 5% de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

- 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1° - Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires.

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

b) - Fermentation malolactique

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15%.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%.

e) - Matériel interdit

- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

- L'utilisation du presseur de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

g) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

- a) - Les vins sont conditionnés à partir du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.
- b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.
- Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion » est caractérisée par des coteaux sur calcaires à « astéries » déposés lors de transgressions marines de l'Oligocène.

Un réseau hydrographique important entaille ces coteaux, soulignant le relief, comme par exemple *la Butte de Picampeau* d'une altitude de 81 mètres.

Les pentes laissent affleurer les molasses du « *fronsadais* », sablo-argileuses, et des faciès plus argileux. Vers le nord, l'altitude diminue doucement jusqu'au ruisseau du *Palais*, qui fixe la limite septentrionale de la commune de Lussac, avec des recouvrements par une formation détritique venue du Massif Central à l'Eocène et à l'Oligocène et constituée de sables, graviers et argiles sableuses.

La zone géographique s'étend sur le territoire de la seule commune de Lussac, située au nord-est du département de la Gironde, en pays libournais.

Les sols caractéristiques sont lessivés et à fertilité faible. On distingue :

- les sols à dominante argilo-calcaire, au sud et au cœur de la commune,
- les sols à texture sablo-argileuse ou sablo-limoneuse avec quelques graviers épars, au nord de la commune.

Le paysage de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion », bordé par les bois du Landais au nord-est, par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » au sud et par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » à l'ouest, est ainsi caractérisé par un relief tourmenté, constitué de collines couvertes de vignes, de bosquets, d'élégants châteaux et de petits hameaux construits en pierres calcaires. De nombreux ruisseaux, au fond de vallons boisés, serpentent entre ces collines.

Au nord de la commune de Lussac, il reste, au cœur des calcaires à « astéries » qui forment des plateaux tabulaires au sol peu profond, d'anciennes carrières à ciel ouvert ou souterraines exploitées durant plusieurs siècles pour la construction de l'habitat. Au cours du temps, l'homme a façonné le paysage pour faciliter le travail de la vigne.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique, est un climat tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. La situation de la zone géographique, au nord-est de la Gironde, confère à ce climat des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un l'effet millésime marqué.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est implantée dans cette région à l'époque gallo-romaine, ainsi qu'en témoignent les vestiges archéologiques tels amphores ou serpettes. Lucius, propriétaire romain d'un grand domaine agricole a même probablement donné son nom à la commune de Lussac.

Cependant le vignoble s'installe durablement au Moyen-Âge, après des périodes tourmentées de l'histoire.

Des moines cisterciens fondent l'abbaye de Faize au XII^{ème} siècle, dans la commune voisine des Artigues-de-Lussac. Ils défrichent et plantent la vigne sur les coteaux de la commune de Lussac et leur abbé, qui porte le titre de « Baron de Lussac », fait connaître ses vins à son archevêque et ses hôtes.

En 1152, l'Aquitaine devient britannique par l'alliance d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre. Le commerce fluvial sur la Dordogne jusqu'à Bordeaux, puis maritime au départ du port de Bordeaux favorise le développement de la culture de la vigne pour produire le « claret », vin rouge clair dont les anglais sont friands. Ceux-ci perçoivent aux portes de Libourne, dès sa fondation en 1270, des « *droits ou coutumes* » sur les vins qui descendent la Dordogne et surtout ceux du Saint-Emilionnais.

L'originalité du vignoble libournais et notamment lussacais tient surtout à sa structure foncière et sociale. La terre appartient à la population locale, paysanne ou bourgeoise, mais peu à la noblesse car trop éloignée de Bordeaux. Ceci explique le caractère très morcelé du paysage du vignoble.

L'unité de cette région est liée à sa petite capitale, Libourne, ville et port où un négoce florissant, jouant un grand rôle dans la promotion des vins, s'installe. Jusqu'au XIX^{ème} siècle la paroisse de Lussac compte encore plus de 1300 hectares de terres labourables et plusieurs moulins à vent et à eau. Le vignoble se développe au XX^{ème} siècle, après la crise phylloxérique, et la vigne devient une culture presque exclusive.

Par jugement du Tribunal de Libourne en date du 24 novembre 1921, le nom de « Saint-Emilion » est réservé aux communes de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion, dont ne fait pas partie la commune de Lussac. Cependant, la Cour de Bordeaux, par un arrêt du 19 février 1923, reconnaît par un jugement devenu définitif, que les vins originaires de la commune de Lussac peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune d'origine y soit joint, constituant alors le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion ».

L'encépagement est très largement dominé par le cépage merlot N, cépage qui se répand dans la région bordelaise à l'apparition du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle.

La production est familiale avec des exploitations morcelées cultivant une superficie moyenne de 8 hectares.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion » couvre, en 2009, 1436 hectares pour une production moyenne de 75000 hectolitres par an.

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

Les vins sont des vins rouges tranquilles, issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement. Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.

L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

3°- Interactions causales

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les sols viticoles du Lussacais sont en majorité argilo-calcaires à argilo-limoneux. Le cépage merlot N a trouvé sur ces sols son terrain de prédilection. Il est bien adapté aux sols argileux et bien drainés dont il apprécie le caractère frais et l'alimentation en eau régulée. Les autres cépages sont réservés aux sols à texture un peu plus chaude, sablo-graveleux ou sablo-argileux, et aux sols argilo-calcaires bien exposés.

La diversité des sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confèrent, aux vins, richesse et complexité. Le climat océanique à tendance continentale (étés chauds, automnes longs et tièdes, hivers doux et généralement secs) favorise une lente maturité des raisins.

L'aire parcellaire délimitée classe les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit par leur position topographique (croupe ou pente) présentent un bon drainage. Sont exclues, les parcelles présentant des sols en majorité hydromorphes ou des sols développés sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur. Sont également exclues les parcelles situées dans les fonds de vallons avec des sols présentant des signes d'hydromorphie et exposés aux risques de gel printanier.

Dans la partie nord de la commune, seules les parcelles suffisamment en pente avec possibilité de drainage naturel sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée.

Ces parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne sur des sols dont le potentiel de production est notoire, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. La généralisation du palissage, associé à un mode de taille rigoureux et l'interdiction du chevauchement des longs bois, permettent d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une meilleure maturité.

Les vendanges doivent être saines et, le tri est donc obligatoire afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.

Les vins sont élevés au moins jusqu'au printemps de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Paysages de coteaux, parsemé de domaines à taille humaine, chargé de témoignages du passé, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion » est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.

La communauté humaine poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

XI. – Mesures transitoires

1° - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant et élevant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2014 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
EARL Vignobles Merlet	Saint-Denis-de-Pile (Gironde)

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,50 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots) ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

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

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2° - Dispositions particulières :

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

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. *Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

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

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

4. *Déclaration de repli*

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

5. *Déclaration de déclassement*

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

6. *Remaniement des parcelles*

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. – Tenue de registres

Registre de dégustation

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du Système d'Information Géographique). - visite sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	contrôle documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Documentaire et visite sur site (suivi de l'élevage en bouteille)
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte.

Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon, les vignes : - non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle, - ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques.
B2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain et contrôle sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs - Par examen visuel du raisin
B.3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés à la retraitaison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA30003,
93555 Montreuil-sous-Bois Cedex,
téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00,
fax : (33) (0)1-73-30-38-04,
courriel : info@inao.gouv.fr.

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES »
homologué par le décret n° 2011-1816 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », initialement reconnue par le décret du 28 mars 1977, 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 des dénominations géographiques complémentaires « Caramany », « Latour-de-France », « Lesquerde » et « Tautavel », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, est réservée aux vins tranquilles rouges.

IV. - Aire géographique et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Ansignan, Baho, Baixas, Bélesta, Calce, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Corneilla-la-Rivière, Espira-de-l'Agly, Estagel, Lansac, Latour-de-France, Lesquerde, Maury, Millas (pour la seule partie du territoire située au nord de la Têt), Montalba-le-Château, Montner, Opoul, Perpignan (pour la seule partie du territoire située au nord de la Têt), Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Planèzes, Rasiguères, Rivesaltes, Saint-Arnac, Saint-Estève, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses, Tautavel, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Caramany », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Bélesta, Caramany et Cassagnes.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Cassagnes, Estagel, Latour-de-France, Montner, Planèzes.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Lansac, Lesquerde et Rasiguères.

e) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Tautavel », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes

du département des Pyrénées-Orientales : Tautavel, Vingrau.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 25 et 26 juin 1992.

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

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Caramany » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 6 et 7 septembre 1995.

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

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production visée au a) ci-dessus sur les territoires des communes suivantes :

- Commune de Latour-de-France ;
- Commune de Cassagnes : lieux-dits « Als Prats », « Mas d'en Fraixe », « Saint-Martin », « Al Cauzert », « L'Alzina », « La Tuilerie Vieille », « Les Couloumines », « Le Château de Cuxous », « Camp del Petayre », « La Figuerasse » ;
- Commune d'Estagel : lieu-dit « Roubials » ;
- Commune de Montner : lieux-dits « Lo Cazot », « La Roque d'en Tabou », « Les Oulibèdes Grandes », « Les Bignes Beilles » ;
- Commune de Planèzes : lieux-dits « Montredon », « Pla de Montredon », « Le Carouilla », « Les Castagnes », « La Tourredeille », « La Peyssièrè ».

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 septembre 1995 et des 15 et 16 février 1996.

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

e) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Tautavel » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 6 mars 1997.

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

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages » est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Saint-Hippolyte, Saint-Martin-de-Fenouillet.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde » est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Latour-de-France, Maury.

c) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Tautavel » est constituée par le territoire de la commune suivante du département des Pyrénées-Orientales : Estagel.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	ENCÉPAGEMENT
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage complémentaire : lledoner pelut

2°- Règles de proportion à l'exploitation

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et

	syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.
DISPOSITION PARTICULIERE
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus

	du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépage syrah N conduit en cordon de Royat ou taillé en taille Guyot simple	Le palissage est obligatoire et comporte au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.
Vignes plantées en continuité d'un îlot existant, respectant la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.	La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare ;
- Pour les dénominations géographiques complémentaires, lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6300 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE	RICHESSSE MINIMALE EN	TITRE ALCOOMÉTRIQUE
-----------------------	-----------------------	---------------------

CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	216	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	216	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	216	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	216	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	216	12,5 %

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectares)
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	45
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	42
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	42
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	42
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	42

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectares)
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	54
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	51
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	51

Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	51
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	51

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 3^{ème} 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 2^{ème} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage

Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage complémentaire est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c)- Normes analytiques

- Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;

- Les lots de vins ayant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur ou égal à 14 %, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

d) - Matériel interdit

L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges, est interdit.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

f) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- *Disposition par type de produit*

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	- Le cépage carignan N est vinifié par macération carbonique ; - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte

Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	- Le cépage carignan N est vinifié par macération carbonique ; - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Disposition relative au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.

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

4°- Disposition relative au stockage

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	DATE
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	DATE
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte

Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	16 septembre 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

Au nord du département des Pyrénées-Orientales, la zone géographique est délimitée naturellement par les barrières que forment :

- au nord, le massif des Corbières, limite administrative avec le département de l'Aude ;
- à l'ouest, les hauteurs du massif des Fenouillèdes ;
- au sud, le fleuve Têt ;
- et, à l'est, étang, et la mer Méditerranée.

Cette zone géographique est parcourue par le fleuve Agly qui, dans un parcours très sinueux, creuse des gorges escarpées dans les Fenouillèdes. Ce fleuve débouche ensuite dans le bassin d'Estagel où il reçoit ses deux affluents, souvent à sec, la rivière Maury, qui traverse la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée qui porte le même nom et le Verdoube, de direction nord-est/sud-ouest, venant de Tautavel. Il reprend ensuite, un cours chaotique dans le piémont calcaire des Corbières avant de retrouver les terrasses du Rivesaltais et la mer.

Dans ce paysage de coteaux aux pentes parfois prononcées, de vallées et terrasses d'épandage, presque exclusivement réservé à la culture de la vigne, s'étend sur le territoire de 32 communes la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée.

Suite à la surrection des Pyrénées toutes proches, toutes les ères géologiques sont représentées offrant des sols extrêmement variés dans un espace réduit. Ce sont des formations issues de dégradation sur place de roche-mère, ou bien nées de transport ou de dépôts lacustres et marins. Le vignoble y occupe essentiellement 6 grandes unités de sols issues des schistes bruns et assimilés, des schistes noirs, des argilo-calcaires, des gneiss, des arènes granitiques et des terrasses. Cette diversité permet ainsi, au sein de chaque unité géographique, une personnalisation des produits.

Toutefois les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols dont les caractéristiques communes sont d'être pauvres en matières organiques, secs, caillouteux et bien drainés.

Le climat est méditerranéen. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2500 heures, la pluviométrie annuelle comprise entre 450 millimètres et 650 millimètres avec un caractère souvent orageux entraînant des pertes importantes par ruissellement. La température moyenne varie de 15°C en bord de mer, à 13°C en allant vers l'ouest, du fait de l'altitude qui contribue à plus de fraîcheur.

Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) de la « Tramontane », vent de nord-ouest souvent violent et très froid l'hiver après être passé sur les sommets pyrénéens. Il est la cause de casse des rameaux au printemps, il accentue la sécheresse estivale mais assainit l'atmosphère et permet de limiter à minima les traitements sur la vigne. Le vent marin moins fréquent apporte humidité et précipitations.

Dans ce contexte très méditerranéen, le vignoble est omniprésent entre garrigue et maquis dans un paysage tourmenté, parfois minéral et à la beauté sauvage. Il est peu concurrencé par les cultures arboricoles, faute de possibilités d'irrigation.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne avec l'arrivée des Phocéens sur la côte rocheuse, vers 600 avant Jésus-Christ. Ils enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin et sous ce climat chaud et venté, sont très tôt élaborés des vins ayant une forte teneur en alcool et aptes au transport.

Dans la province « narbonnaise » à laquelle appartient le Roussillon sous la domination romaine, la vigne occupe les coteaux, avec l'olivier, laissant les terres moins pentues aux troupeaux et cultures arables.

La viticulture reste, dès lors, une constance dans l'agriculture de cette région. Conforté par les Wisigoths, le vignoble subit les destructions barbares avant de renaître au IX^{ème} siècle sous l'impulsion des abbayes bénédictines. Au X^{ème} siècle, de nombreuses chartes font état de vignobles jusqu'en Fenouillèdes, partie la plus occidentales de la zone géographique.

Les vins doux naturels assurent la notoriété de la région, au détriment de la production de vins secs.

Le roi JACQUES 1^{er} de MAJORQUE décide alors de protéger cette production en accordant aux producteurs la rétrocession d'une taxe perçue sur les vins importés.

En septembre 1447, JACQUES CŒUR, associé à 4 marchands de Perpignan, envoie plusieurs navires « avec 232 futailles de vins rouges et 20 autres de muscat ». Après le traité des Pyrénées en 1659, la vigne continue son développement, si bien que 11000 hectares sont recensés en 1741, et 18000 hectares, à la fin du siècle.

Avec l'arrivée du chemin de fer, la vigne connaît sa plus grande extension et surtout la confirmation de la notoriété des vins.

Ainsi, lors de la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Corbières du Roussillon », en janvier 1952, pour les vins produits au nord de la rivière Têt, est reconnue également, pour une quarantaine de communes où se situaient « *les meilleurs terroirs* » (J. FANET - Les vins du Roussillon - 1980) l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Corbières supérieures du Roussillon »

Avec le regroupement des appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, en 1977, sous le nom de « Côtes du Roussillon », cette zone géographique particulière est à nouveau distinguée et est reconnue en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon-Villages ».

Deux communes, qui disposaient d'une forte notoriété pour leurs vins commercialisés par des entreprises de renom, bénéficient des dénominations géographiques complémentaires « Caramany » et « Latour-de-France ». A partir des années 1985, et en s'appuyant sur la mise en valeur d'unités pédoclimatiques identifiées, sont reconnues les dénominations géographiques complémentaires « Lesquerde », en 1995, caractérisée par des situations présentant des sols d'altitudes d'arènes granitiques, « Tautavel », en 1997, dans la vallée du Verdoube, caractérisée par des situations présentant des sols argilo-calcaires.

En 2009, la production exclusivement en vin rouge est de :

- 34000 hectolitres en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », élaborés par 315 producteurs en cave coopérative et 99 en caves particulières ;
- 6000 hectolitres sous la dénomination géographique complémentaire « Caramany » élaborés par 48 producteurs en cave coopérative et 3 en caves particulières ;
- 2300 hectolitres sous la dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France », élaborés par 23 producteurs en cave coopérative et 9 en caves particulières ;
- 1300 hectolitres sous la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde », élaborés par 8 producteurs en cave coopérative et 3 en caves particulières ;
- 7800 hectolitres sous la dénomination géographique complémentaire « Tautavel », élaborés par 73 producteurs en cave coopérative et 6 en caves particulières.

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

Les vins présentent une robe rouge profonde, avec un nez élégant de fruits rouges, et une bouche chaleureuse, puissante dès l'attaque avec des tanins très équilibrés et une finale longue souvent marquée par les fruits rouges et les épices.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Caramany » sont souples, frais et gourmands, notamment grâce à une élaboration par macération carbonique imposée pour le cépage carignan N.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde », issus de parcelles présentant des sols d'arènes granitiques et localisées en altitude, sont empreints fréquemment de minéralité et fraîcheur. Le cépage syrah N s'allie au cépage carignan N dont la fougue est atténuée par l'obligation d'une élaboration par macération carbonique.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France » se présentent souvent avec des notes sauvages et épicées. Équilibrés, puissants et savoureux, ils ont une belle aptitude à la garde.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Tautavel », marqués par la présence du cépage grenache N sont complexes, persistants et se caractérisent fréquemment par des notes de fruits mûrs, de garrigue et d'épices. Leurs tanins puissants imposent un élevage jusqu'au 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°– Interactions causales

Les vins secs du piémont sud du massif des Corbières ont longtemps été recherchés pour leur présence, leur couleur, leur concentration et leur titre alcoométrique volumique naturel qui offraient la possibilité aux négociants, par assemblage, de rééquilibrer d'autres produits moins complexes.

Ces vins ont longtemps souffert de la notoriété et de la concurrence des vins doux naturels qui bénéficient tout à la fois d'un milieu naturel favorable à la concentration et à la maturité du raisin et d'un climat accentuant, à l'élevage, le caractère oxydatif recherché.

Ce climat très sec et chaud et l'absence d'une géologie adaptée à la construction de cave enterrée, n'ont pas permis, pendant longtemps, une bonne conservation des vins secs qui devaient être commercialisés au plus vite pour éviter toute oxydation.

Les progrès dans la maîtrise des techniques de conservation des vins ont révélé la remarquable adaptation aux sols pauvres et au climat sec et venté, des cépages traditionnels grenache N, mourvèdre N et carignan N et leur excellent potentiel de garde. La macération carbonique a également contribué à la révélation du potentiel du cépage carignan N dans sa jeunesse et a apporté au cépage syrah N, introduit dans les années 1970, toute la finesse de son expression aromatique.

La taille courte sur les cépages traditionnels héritée du passé et des vignes plantées au carré, a permis de trouver le bon équilibre des ceps, leur bonne tenue physique contre vent, chaleur et sécheresse et l'assurance de raisins de qualité.

La diversité pédoclimatique a, dès la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, favorisé une identification particulière de zones de production remarquées par l'œnologue A. JULLIEN, dès 1816, qui s'y attarde dans son ouvrage la « *Topographie de tous les vignobles connus* ».

Cette diversité fait la richesse des vins des « Côtes du Roussillon Villages » qui se déclinent en dénominations géographiques complémentaires. Ainsi, 4 dénominations géographiques complémentaires sont actuellement reconnues :

- « Caramany », avec des parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, présentant des sols de gneiss très propices au cépage syrah N et où la macération carbonique permet au carignan N d'apporter une arrête très souple dans la structure des vins ;

- « Lesquerde », avec des parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, présentant des sols d'arènes granitiques, situées en altitude où les cépages syrah N et grenache N expriment la minéralité de ces sols acides autour du cépage carignan N au caractère toujours très vif ;
- « Latour-de-France », dont l'unité géographique se situe au débouché de l'Agly, avec des parcelles, situées au sein de lieux-dits identifiés, précisément délimitées pour la récolte des raisins, et présentant des sols moins acides et plus chauds, où le cépage grenache N exprime son tempérament méditerranéen avec le cépage carignan N, bien adapté aux coteaux très ensoleillés et où le cépage syrah N vient apporter une touche aromatique sur des vins chaleureux et de garde ;
- « Tautavel », avec des parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, présentant des sols argilo-calcaires, au cœur de la vallée du même nom, où le cépage grenache N exprime chaleur et force obligeant un élevage souvent très réussi sous bois. Le cépage carignan N trouve ici les conditions pédoclimatiques à sa mesure et les cépages syrah N ou mourvèdre N trouvent, dans la vallée, la fraîcheur nécessaire à leur culture.

Cette richesse dans la diversité, reconnue très tôt, alchimie réussie entre la géologie, la pédologie et le climat, est en 2009, la marque d'une appellation d'origine contrôlée soutenue par le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique à leur paysage.

XI. - Mesures transitoires

1° - Modes de conduite

- a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation comprise entre 3700 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
- b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 3700 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.
- c) - La production des parcelles plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
- d) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur ainsi qu'à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs, pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1° - Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) – Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Le nom de la dénomination géographique complémentaire figure sur l'étiquetage et la publicité des vins 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.

c) – L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Grand Vin du Roussillon ».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} mai qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à une dénomination géographique complémentaire.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation, telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlée « Grand Roussillon », « Maury » et « Rivesaltes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges, en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, ou une dénomination géographique complémentaire, jusqu'au 15 août qui précède la récolte, ou jusqu'au début des vendanges, en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise, pour chaque parcelle, si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 avril de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retiraisons

a) - 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 un délai fixé dans le plan d'inspection, mais ne pouvant être inférieur à cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours après la transaction.

b) - En cas de retiraison ne respectant pas ce délai de cinq jours, l'opérateur en avise l'organisme de contrôle agréé, qui donne son accord avant l'enlèvement des vins.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé, quinze jours ouvrés au moins avant ce repli.

8. Déclaration de renoncement à une dénomination géographique :

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire fait une déclaration de renoncement de cette dénomination géographique complémentaire auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, au moins quinze jours ouvrés avant ce renoncement.

9. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

10. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. Plan de cave

Plan de cave 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 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B – REGLES LIEES 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	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Vérification documentaire et visite sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle analytique documentaire et/ou examen analytique et examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », initialement reconnue par le décret du 28 mars 1977, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénomination géographique et mentions complémentaires

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

2°- Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

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

2°- La dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » est réservée aux vins tranquilles rouges.

3°- La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

IV. - Aire géographique et zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Clairà, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, L'Ecluse, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu, Montner, Nèfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pézilla-de-Conflent, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Félicien-d'Amont, Saint-Félicien-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillat, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Tréviach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho,

Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Bages, Banyuls-dels-Aspres, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Castelnou, Céret, Elne, Fourques, Laroque-des-Albères, Llauro, Llupia, Montauriol, Montesquieu, Ortaffa, Passa, Pollestres, Perpignan (sud de la Têt), Ponteilla, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Sorède, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Terrats, Thuir, Tordères, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Vivès.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1990, des 12 et 13 février 1992 et des 25 et 26 juin 1992.

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

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 26 et 27 février 2003, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} avril de l'année de la récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Alenya, Bompas, Collioure, Saint Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie-de-la-mer, Théza, Torrelles, Villelongue-de-la-Salanque.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Côtes du Roussillon »	

Vins rouges	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, lledoner pelut N
Vins rosés	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, grenache gris G, lledoner pelut N, macabeu B
Vins blancs	- cépages principaux : grenache blanc B, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) - cépages complémentaires : grenache gris G, marsanne B, roussanne B, vermentino B
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage complémentaire : carignan N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement, à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement
Vins rosés	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement, à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
Vins blancs	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est

	inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 %.
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	- L'encépagement comporte au moins 3 cépages ; - La proportion des 2 cépages principaux les plus importants est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des 3 cépages grenache N, mourvèdre N, syrah N, est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - Pour la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2

yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les cépages marsanne B, roussanne B et vermentino B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs dans les communes suivantes : Ansignan, Arboussols, Caramany, Caudiès-de-Fenouillèdes, Felluns, Fosse, Lansac, Montalba-le-Château, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Martin, Sournia, Tarerach, Trévillach et Trilla, Le Vivier.
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépage syrah N conduit en cordon de Royat ou taillé en taille Guyot simple	Le palissage est obligatoire et comporte au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.
Vignes plantées en continuité d'un îlot existant, respectant la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.	La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE
AOC « Côtes du Roussillon »	- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ; - Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code

	rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7200 kilogrammes par hectare.
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ; - Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat culturel de la vigne

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

2°- *Irrigation*

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Côtes du Roussillon »		
Vins blancs	190	11,5 %
Vins rouges et rosés	207	12 %
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »		
Vins rouges	216	12,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement*

a) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 48

hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », à 45 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 58 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », à 54 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 3^{ème} 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 2^{ème} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 20 % de l'assemblage.

Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale 20 % de l'assemblage.
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 %.
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins issus d'au moins 3 cépages ; - La proportion des 2 cépages les plus importants est inférieure ou égale à 90 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac et susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre ;
- Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés	4

Vins blancs	4
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4

d) - Pratiques œnologiques et physiques

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

e) - Matériel interdit

L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

g) - Entretien du chai et du matériel

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

h) - Maîtrise des températures de fermentation

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour l'élaboration des vins rosés et des vins blancs.

2°- *Disposition par type de produit*

a) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de récolte.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Disposition relative au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.

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

4°- *Disposition relative au stockage*

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE,	DATE
----------------------------------	------

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, COULEUR DES VINS, MENTION	
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau »	Selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, COULEUR DES VINS, MENTION	DATE
AOC « Côtes du Roussillon »	
Vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau »	1 ^{er} novembre de l'année de la récolte
Vins blancs et rosés	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte
Vins rouges	1 ^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Les Aspres »	
Vins rouges	16 septembre de l'année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :

- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2 780 mètres) ;
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1 450 mètres) ;

- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour bâtir de nombreuses terrasses.

Elle s'étend sur le territoire de 118 communes du département des Pyrénées-Orientales.

Le paysage est façonné par l'érosion, par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.

Toutes les ères géologiques sont représentées, et les sols, qu'ils soient issus de ces formations sur roche-mère, ou de transport ou de dépôts lacustres et marins, sont variés.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont situées :

- soit sur des versants abrupts sur schistes ou calcaires et leurs colluvions, au nord de la zone géographique;

- soit sur des collines de molasses argilo-sableuses, au sud ;

- soit sur des terrasses caillouteuses le long des vallées qui parcourent la zone géographique.

Ces parcelles présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être secs, pauvres en matières organiques, caillouteux et bien drainés.

La zone géographique bénéficie d'un climat méditerranéen. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2500 heures. La pluviométrie annuelle comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres a un caractère souvent orageux. Elle se répartit au printemps et à l'automne avec une période de sécheresse estivale très marquée. La température moyenne annuelle est comprise entre 13°C et 14°C avec un gradient plus frais en allant vers l'ouest ou en prenant de l'altitude. Le climat est aussi caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « Tramontane », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées, qui assainit mais accentue également la sécheresse.

Dans ce contexte très chaud, sec, venté et favorable à la maturité optimale des raisins, les cépages méditerranéens ont trouvé un milieu naturel privilégié. La diversité des situations offre également aux cépages plus récemment introduits, comme les cépages syrah N, marsanne B et roussane B, des situations adaptées à leurs exigences avec des sols plus profonds et plus frais.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne, en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne, avec les Phocéens, fondateurs de *Massilia* (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, qui enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très tôt élaborés des vins particuliers, dits « vins de liqueur » issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée et des vins secs mais ayant une forte teneur en alcool.

Les vins doux sont les premiers vins à connaître une grande notoriété car leur nature leur permet d'être élevés et conservés très longtemps en milieu oxydatif en acquérant une belle complexité aromatique. Les températures estivales élevées, l'inexistence de caves enterrées, conséquence d'une géologie peu favorable, le peu de moyens techniques, ne permettent pas la conservation des vins secs qui doivent être consommés rapidement et principalement localement.

Le développement de l'activité des ports, comme ceux de Collioure et Port-Vendres, va leur permettre au fil des ans de se faire mieux connaître. Au XVIII^{ème} siècle, les négociants de Sète les utilisent en assemblage pour « renforcer » les vins du « Languedoc ».

Au XIX^{ème} siècle l'amélioration des techniques de vinification, et de conservation des vins secs favorise la valorisation du potentiel d'élevage et de garde des vins du « Roussillon » qui désormais sont commercialisés sous leur propre identité.

En 1816 l'œnologue A. JULLIEN dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* » remarque l'importance de l'origine de cette production de vins rouges secs du « Roussillon » et établit le classement de 3 zones distinctes.

Un siècle plus tard, en 1930, les producteurs fondent « l'Association professionnelle des vignerons du Haut-Roussillon pour la délimitation et la défense du cru ». Le tribunal civil de Perpignan accorde le droit à cette dénomination, le 11 juillet 1932, aux communes des Aspres (région sud du fleuve Têt) puis, le 27 mai 1937, l'étend aux communes des Albères (piémont Pyrénéen).

En 1936, les vins doux naturels accèdent à l'appellation d'origine contrôlée avec pour l'un d'entre eux, le nom de « Côtes du Haut-Roussillon ».

Aussi, afin d'éviter la confusion entre vins secs et vins doux naturels, les vins secs produits dans la partie méridionale du département des Pyrénées-Orientales sont reconnus, en décembre 1951, en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom de « Roussillon-dels-Aspres ». Les vins produits dans la partie nord, piémont sud du massif des Corbières, sont, quant à eux, reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom de « Corbières-du-Roussillon » et « Corbières-supérieures-du-Roussillon », le 22 janvier 1952.

Ces 3 appellations d'origine, après une longue démarche initiée dans les années 1960, sont regroupées sous le nom de « Côtes du Roussillon », le 3 octobre 1972, avant d'accéder à l'appellation d'origine contrôlée sous le même nom, le 28 mars 1977, devenant ainsi, la première grande appellation d'origine contrôlée du Languedoc-Roussillon.

Au sein de cet ensemble, la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » reconnaît, en 2003, le savoir-faire et le dynamisme d'un groupe de producteurs de 37 communes de la région méridionale des « Aspres ».

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 5 330 hectares pour une production annuelle moyenne de 170 000 hectolitres produite par 26 caves coopératives et 154 producteurs indépendants.

Les vins rouges représentent 40% des volumes produits, les vins rosés, 55% et les vins blancs, 5%.

Le vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » couvre une superficie de 50 hectares pour une production annuelle moyenne de 1 500 hectolitres qui est le fait de 2 caves coopératives et 12 producteurs indépendants.

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

Les vins rouges expriment toute leur personnalité par leur trame tannique et leur charpente. Cette personnalité est liée à la présence de cépages méditerranéens, les cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N qui trouvent, avec le cépage syrah N, dans la palette des situations naturelles du Roussillon les conditions optimales pour l'expression de leur potentiel qualitatif.

Ce sont des vins veloutés, fondus, souvent reconnaissables à leur fraîcheur et minéralité.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » » présentent profondeur et structure avec les mêmes cépages qui s'expriment pleinement sur des sols souffrant moins de la sécheresse.

Les vins rosés présentent une couleur généralement soutenue, avec une expression aromatique intense de fruit frais. Ils sont élaborés avec un grand souci de maîtrise thermique comme l'impose le cahier des charges.

Les vins blancs, production plus confidentielle, sont frais, floraux, d'une belle minéralité ou plus gras, amples et généreux. Ils expriment plus particulièrement le lieu de provenance des raisins.

3°– Interactions causales

La conjonction d'un climat méditerranéen chaud, ensoleillé, sec et ventilé, avec des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols variés mais toujours pauvres et bien drainés, a favorisé l'implantation de cépages exigeants sur le plan sanitaire et en ensoleillement mais aptes à résister à la sécheresse.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par le savoir-faire du vigneron afin de préserver les plants : taille très courte, faibles rendements, porte-greffes traçants, pratique des labours pour éviter la concurrence hydrique de l'herbe et pour certains encore, plantation au carré pour une meilleure occupation des sols par les racines. Ces gestes, qui ont contribué à la conservation du patrimoine végétal, permettent encore aux producteurs d'élaborer des vins à partir de vignes quasi centenaires.

Situations naturelles variées, conditions climatiques difficiles expliquent également l'assemblage des cépages pour l'élaboration des vins, chaque cépage, à l'implantation réfléchie, au fil des générations, apportant sa touche pour un équilibre général toujours empreint de minéralité.

Pour les vins rouges, le cépage carignan N détermine la trame tannique du produit et sa charpente. Son aptitude à un élevage modéré est compensée par la générosité et l'onctuosité du cépage grenache N. Aux cotés de ces 2 cépages traditionnels, le cépage syrah N apporte finesse, structure et complexité aromatique alors que le cépage mourvèdre N, cépage historique conforte les capacités d'élevage des vins par l'apport de sa structure tannique.

Les vins rosés sont élaborés à partir des mêmes cépages que les vins rouges assemblés quelquefois aux cépages grenache gris G et macabeu B qui apportent un complément de fraîcheur.

Les vins blancs, issus de raisins cultivés dans les situations les plus fraîches, proviennent des cépages traditionnels grenache B, macabeu B et tourbat B et des plus aromatiques, grenache gris G, marsanne B, roussanne B et vermentino B.

Si la reconnaissance d'une notoriété internationale a tardé, à l'ombre de celle des vins doux naturels, l'existence reconnue, au III^{ème} siècle, d'amphores catalanes témoigne d'un commerce des vins catalans en méditerranée.

Dès le XIII^{ème} siècle, le commerce des vins du Roussillon s'oriente vers la Catalogne, au sud, mais aussi vers l'Italie, à l'est, la France et la Flandre, au nord. Jusqu'à son rattachement à la France en 1659, le Roussillon est ballotté dans les guerres incessantes que se livrent les royaumes de Majorque (1276-1344) et d'Aragon, puis la France et l'Espagne. Ces périodes ne semblent pas avoir été propices à la prospérité de la vigne en Roussillon. Néanmoins, au fil des ans, les vins sont de plus en plus réputés.

Au XVII^{ème} siècle, avec la construction du canal du Midi (1680) reliant la mer Méditerranée à l'océan Atlantique, les vins du Roussillon se tournent vers de nouveaux marchés et entrent en concurrence avec les vins bordelais. La pénurie et la cherté des vins traditionnels, dues au « *grand hiver* » de 1709, obligent les négociants bordelais à recourir aux vins de la Méditerranée.

A partir de 1882, tardivement par rapport au reste de la France, mais tout aussi dévastateur, le phylloxéra détruit en grande partie le vignoble. Les nouvelles vignes, greffées sur plants américains, s'installent, le vignoble renaît rapidement, encouragé par une forte demande. Malgré l'essor lié au chemin de fer, le Roussillon voit son élan stoppé par la crise viticole du début du XX^{ème} siècle. Se développe alors une forte demande de vins « *sains et légers* », destinés au coupage avec les vins d'Afrique du Nord pour alimenter les grandes villes, en pleine expansion.

Depuis 1977 et la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » les vins n'ont cessé de s'améliorer et de renforcer leurs normes de qualités comme en témoigne, en 2003, la reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » qui s'appuie sur un milieu naturel original et des savoir-faire particuliers.

Egalement élaborateurs de vins doux naturels, les producteurs de vins secs ont naturellement appliqué à leur vignoble les mêmes règles de production exigeantes reconnue uniquement dans des tènements pauvres et difficiles de culture. Dans des situations naturelles exigeantes, parfois d'accès compliqué, à force de courage et d'abnégation, les producteurs ont su marquer leur différence et obtenir la reconnaissance de leur savoir-faire. Cette reconnaissance contribue à renforcer le sentiment d'appartenance à une terre où l'histoire complexe a forgé le caractère des hommes. Terre où la tradition rugbystique contribue à la solidarité et au courage et où les vins reflètent tout ce mélange de valeur, de chaleur et de rudesse qui contribuent si bien à caractériser le Roussillon.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation comprise entre 3700 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité à la plantation comprise entre 3 300 pieds par hectare et 3700 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

c) - La production des parcelles plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

d) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur ainsi qu'à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs, pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

c) - La dénomination géographique complémentaire « Les Aspres » figure sur l'étiquette ainsi que dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures avec le même graphisme et les mêmes dimensions que le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} mai qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à une dénomination géographique complémentaire.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », « Grand Roussillon », « Maury » et « Rivesaltes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée ou une dénomination géographique complémentaire jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale, ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 avril de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retraisons

a) - 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 un délai fixé dans le plan d'inspection, mais ne pouvant être inférieur à cinq jours ouvrés avant la (première) retraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction.

b) - En cas de retraitaison ne respectant pas ce délai de cinq jours, l'opérateur en avise l'organisme de contrôle agréé, qui donne son accord avant l'enlèvement des vins.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé, quinze jours ouvrés au moins avant ce repli.

8. Déclaration de renoncement à une dénomination géographique complémentaire

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire fait une déclaration de renoncement de cette dénomination géographique complémentaire, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, au moins quinze jours ouvrés avant ce renoncement.

9. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

10. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite.

3. Plan de cave

Plan de cave 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 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B – REGLES LIEES 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	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle analytique documentaire et/ou examen analytique et examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	

Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
------------	--

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« POUILLY-FUISSÉ »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi 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 « Pouilly-Fuissé » 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 : Chaintre, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 8 et 9 juin 2005.

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 :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, 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-Bévry, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevront, 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, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, 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, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;

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

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Bérus, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan,

Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

I°- 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 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,75 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
MODE DE TAILLE	RÈGLES DE TAILLE
Taille courte (vignes conduites en cordon de Royat)	- Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; - 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. Chaque pied porte : - soit un seul long bois portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons taillés chacun à 2 yeux francs au maximum ; - soit un seul long bois portant au maximum 8 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum ; - 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. 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 PARTICULIÈRES
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 2 ^{ème} 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 transport de la vendange

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

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Pouilly-Fuissé »	178	11 %
AOC « Pouilly-Fuissé » 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 CONTRÔLÉE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Pouilly-Fuissé »	60	70
AOC « Pouilly-Fuissé » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	58	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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 H₂SO₄).

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 « Pouilly-Fuissé »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Pouilly-Fuissé » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} 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 CONTRÔLÉE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	DATE
AOC « Pouilly-Fuissé»	A partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Pouilly-Fuissé» 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 partie méridionale de la région Bourgogne. Elle forme une écharpe, traversant en diagonale les chaînons de l'extrémité sud de la région naturelle du « Mâconnais ». Elle s'étend ainsi sur quatre communes du département de Saône-et-Loire, à environ 10 kilomètres à l'ouest de Mâcon.

Les emblématiques roches calcaires de Vergisson et Solutré, illustre site préhistorique, dominant le paysage vallonné et accidenté. La topographie est complexe. Les crêtes festonnées des chaînons au relief dissymétrique divisent la zone géographique. Les versants, regardant vers l'est, sont généralement en pente modérée. A l'opposé, les versants orientés à l'ouest sont nettement plus raides. Des vallons transversaux recoupent les crêtes et créent de petits cirques dont les versants regardent vers les expositions nord et sud.

Cette structure complexe fait affleurer des substrats variés, principalement composés de calcaires et de marnes (calcaires argileux) du Jurassique. Localement affleurent des rhyolithes, roches volcaniques acides du Paléozoïque. A ces diverses situations correspond une grande variété de sols. Les sols les plus fréquents, sur les formations calcaires et marno-calcaires, sont maigres et caillouteux, très filtrants. Se sont également développés des sols plus argileux, principalement en bas de versant sur des colluvions, et des sols acides très caillouteux reposant sur les rhyolites.

Le climat est océanique, soumis à de nettes influences méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties sur l'année et ne dépassent pas 800 millimètres. Elles sont modérées durant la période de végétation de la vigne. Les excès sont limités à la fois par la barrière naturelle des monts du

Charollais à l'ouest, qui protègent en partie les vignes des influences humides de l'ouest, et par l'influence bénéfique 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. Les étés sont chauds et bien ensoleillés.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne dans le Mâconnais est ancienne. En 2002, A. PELLETIER rappelle que les bateliers transportaient 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 fortement à partir du Moyen-Âge. L'abbaye de Cluny, proche de la zone géographique, possède du vignoble dans le Sud-Mâconnais.

Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, le vignoble de « Pouilly-Fuissé », comme l'ensemble du Mâconnais, est surtout planté en cépage gamay N. La mutation s'opère dès le début du XIX^{ème} siècle. Des actes de propriété en 1820 mentionnent le cépage chardonnay B comme constituant principal de l'encépagement. Le savant ampélographe JULLIEN écrit, en 1866 « ... *le chardonnay, qui fournit les bons vins de Pouilly...* ». L'extension finale du cépage chardonnay B a lieu lors des replantations, suite à la crise phylloxérique, au début du XX^{ème} siècle. Il constitue maintenant la totalité de l'encépagement du vignoble de « Pouilly-Fuissé ». Les vins de « *Pouilly* », hameau de la zone géographique souvent cité dans la littérature, sont alors les plus renommés.

Suite à de multiples litiges portant sur l'utilisation de ce nom, le Tribunal de Première Instance de Mâcon statue, dès le 7 décembre 1922, sur la limites de la zone géographique de l'appellation d'origine « Pouilly-Fuissé », attestant, de ce fait, de la nécessité de protéger le caractère remarquable et singulier des vins du « *cru* ».

Le 13 janvier 1929, est fondée l'« Union des Producteurs de Pouilly-Fuissé », à l'initiative des maires des quatre communes de la zone géographique. Elle conduit le dossier de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, officialisée par le décret du 11 septembre 1936.

La « *taille à queue* » en arcure simple ou double, caractéristique du « *Mâconnais* », est encore largement pratiquée. Elle permet de préserver la vigne contre le gel de printemps. Les vins font l'objet d'un élevage à température maîtrisée et au moins jusqu'au 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte. Une trentaine de « *climats* » (nom donné localement à un lieu-dit) sont régulièrement déclarés par les producteurs et inscrits sur l'étiquetage des vins.

Le vignoble s'étend, en 2008, sur 760 hectares pour une production de 4000 hectolitres élaborés par plus de 300 opérateurs.

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

Le « Pouilly-Fuissé », à la robe généralement or vert dans sa jeunesse, est un vin sec, tout en finesse et distinction qui exprime souvent des nuances délicates de fleurs blanches et d'agrumes. Celles-ci évoluent fréquemment vers des notes de noisette, amande grillée, vanille ou pierre à fusil au cours du vieillissement. La structure en bouche est pleine et riche, avec un équilibre réussi entre puissance et élégance. La gamme complète de ses qualités se révèle après quelques années de vieillissement, et peut se révéler encore après de nombreuses années, jusqu'à 20 ans et plus.

3°- *Interactions causales*

Le climat océanique tempéré par des influences méridionales s'exprime par une douceur propre au « *Sud-Mâconnais* ». Les vins de « Pouilly-Fuissé » y affirment une typicité particulière dont le dénominateur commun est le charnu et le fruité en bouche, illustrant l'origine « *Bourgogne du Sud* ».

Le relief complexe, formé de crêtes festonnées aux versants d'expositions diverses, combiné à des substrats variés, mais le plus souvent calcaires, forme une mosaïque d'environnements où le cépage chardonnay B a trouvé un berceau de choix, notamment dans les cirques naturels de Solutré-Pouilly, Fuissé et Vergisson et sur les coteaux de Chaintré. Cette disposition a engendré une grande richesse de milieux naturels, chaque situation se caractérisant de plus par un sol et un mésoclimat propre. La reconnaissance de cette diversité a incité les producteurs à mentionner le nom du « *climat* » de provenance des raisins sur les étiquettes, valorisant ainsi ces nuances qui s'expriment pleinement dans les vins.

Les efforts consentis par les producteurs sont permanents et les savoir-faire se sont perpétués pour respecter le caractère originel des vins exprimés par la nature des sols, aussi bien par les usages viticoles que dans les chais. Traduisant ces savoir-faire, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées en position de coteaux plus ou moins raides, faisant face à la plaine de la Saône, avec des expositions variables, de sud-ouest à nord-est, entre 220 mètres et 420 mètres d'altitude.

Les grands domaines sont rares et les exploitations familiales dominent, avec une surface moyenne se situant entre 3 et 4 hectares et un parcellaire très morcelé. 70% du volume produit est vinifié en caves particulières.

Les roches de Solutré et Vergisson, symboles du vignoble, sont omniprésentes au dessus des vignes et apparaissent sur de nombreuses étiquettes et logos de promotion. Sur la place du village de Solutré-Pouilly, l'« Union des Producteurs de Pouilly-Fuissé » a créé « *l'Atrium* », lieu de dégustation, d'achat et de découverte des vins de l'appellation d'origine contrôlée. Cet environnement naturel exceptionnel du « Pouilly-Fuissé » est reconnu nationalement et protégé sous le nom de « *Grand site Solutré-Pouilly-Vergisson* ». Avec près de 200000 visiteurs chaque année, le « *Grand Site* » est l'une des destinations touristiques les plus fréquentées de Bourgogne.

En 1995, un legs permettait aux Hospices de Beaune de devenir propriétaire d'un vignoble de 4 hectares, à Chaintré. Le « Pouilly-Fuissé » est ainsi le seul « cru » non produit en Côte-d'Or à figurer au nombre des cuvées mises aux enchères chaque année, lors de la célèbre vente de novembre.

Les vins de « Pouilly-Fuissé », vignoble phare du Mâconnais, sont largement exportés, à plus de 70% de la production, principalement vers la Grande-Bretagne, l'Asie et les Etats-Unis où ils ont acquis une très grande notoriété.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom 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 effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection, 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 d'inspection, 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 d'inspection.

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 d'inspection, 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 1^{er} 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 d'inspection. 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) ; - 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 ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

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

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« BOURG » ou « CÔTES DE BOURG » ou « BOURGEOIS »
homologué par le décret n° 2011-1819 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

CHAPITRE I^{ER}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeois », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936 pour les vins rouges et par le décret du 14 mai 1941 pour les vins blancs, 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 « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeois » est réservée aux vins tranquilles rouges et 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 Gironde : Bayon-sur-Gironde, Bourg, Comps, Gauriac, Lansac, Mombrier, Prignac-et-Marcamps, la partie de la commune de Pugnac correspondant à son territoire avant la fusion de Lafosse avec celle-ci au 1er juillet 1974 (à savoir les sections cadastrales B1, B2, ZH, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO et ZP), Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Trojan, Samonac, Tauriac, Teuillac et Villeneuve.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 3 juin 1978.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Aubie-et-Espessas, Berson, Blaye, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Donnezac, Fours, Gauriaguet, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-

Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Salignac, Saugon et Virsac.

V. - Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N et cot N (ou malbec).

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, muscadelle B et colombar B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 14 yeux francs par pied :

- taille bordelaise à 2 astes ;
- taille Guyot à un ou deux bras ;
- taille courte à cots : cordon bas palissé ou éventail.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissée est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- a) - L'enherbement des tournières est obligatoire ;

b) - La maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée par des moyens mécaniques et la maîtrise de la végétation spontanée, sous le rang, est réalisée par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

La richesse en sucre des raisins répond aux dispositions suivantes :

COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins rouges	
Cépage merlot N	189
Autres cépages noirs	180
Vins blancs	
Cépages sauvignon B et sauvignon gris G	178
Autres cépages blancs	170

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins rouges et blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

- 54 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

2°- Rendement butoir

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

- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 72 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Fermentation malolactique.

Tout lot de vin rouge commercialisé « en vrac », ou conditionné, présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.

- Avant conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 4
Teneur maximale en SO ₂ total (milligrammes par litre)	140	180
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimé en acide acétique)		
Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte	13,26 ou 0,79 (0,65 grammes par litre exprimé en H ₂ SO ₄)	13,26 ou 0,79 (0,65 grammes par litre exprimé en H ₂ SO ₄)
Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte	16,33 ou 0,98 (0,80 grammes par litre exprimé en H ₂ SO ₄)	13,26 ou 0,79 (0,65 grammes par litre exprimé en H ₂ SO ₄)

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15%.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges et de 12,5 % pour les vins blancs.

d) - Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

e) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'un volume de cuverie de vinification et de stockage au moins égal à :

- pour les vins rouges, 2 fois le produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée

par le rendement fixé au 1° du point VIII,

- pour les vins blancs, 1,5 fois le produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par le rendement fixé au 1° du point VIII.

f) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

b) - Le conditionnement des vins rouges est autorisé à partir du 20 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Le conditionnement des vins blancs est autorisé à partir du 20 novembre de l'année de récolte.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

- Les vins blancs peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte ;

- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique se caractérise par une morphologie accidentée constituée de coteaux et de vallons culminant à 92 mètres. Drainés par plusieurs cours d'eau affluents de la Dordogne et de la Gironde, les vallons s'encaissent dans le plateau.

Les deux principaux, « *Le Brouillon* » et « *Le Moron* », traversent la zone géographique au nord et au sud.

Le climat tempéré du Bourgeois est soumis aux influences atlantiques et à la régulation des températures par la masse d'eau estuarienne. Par rapport à la moyenne bordelaise, le rayonnement solaire est supérieur de 10%, les températures sont plus élevées de 1°C à 2°C et la pluviométrie est moins importante de 10% à 25% selon les années.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 15 communes du canton de Bourg, dans le département de la Gironde, sur la rive droite de la Dordogne et de la Gironde.

Le contexte pédologique se caractérise par des sols composés de graves, d'argile, de limons et de sable.

Trois natures de sols prédominent :

- les sols sur limons quaternaires, très spécifiques à la région et situés sur les plateaux, de couleur rouge « terre de Sienne » ;
- les sols sur graves sablo-argileuses sur les coteaux ;
- les sols argilo-calcaires qui sont les plus répandus.

La zone géographique se divise en trois unités paysagères : la corniche calcaire, à la limite occidentale de la zone géographique, le système central des coteaux en zone sommitale et le paléo-delta de Pugnac.

La corniche calcaire, surplombant la vallée de la Dordogne puis de la Gironde, est marquée par les traces de nombreuses galeries où l'extraction de la pierre a participé, notamment, à la construction de plusieurs bâtiments de la ville de Bordeaux mais surtout de l'habitat local. Surplombant directement le fleuve, elle s'en éloigne au nord et au sud de la zone géographique, laissant place à une zone de pied de coteau et d'alluvions récentes dénommées « *palus* ».

Le plateau central est recouvert de vignes et seules les dépressions des vallons sont boisées. Les petits bourgs de chacune des communes et quelques hameaux sont disséminés sur ce plateau.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès le Moyen Âge, Bourg est un port viticole important et son vignoble d'estuaire s'étend au rythme de la vie et du commerce fluvial.

Les historiens situent la vocation viticole de Bourg autour du II^{ème} siècle, période où, sous l'influence de l'occupation romaine, se plante le premier plan de *vitis biturica* désigné comme l'ancêtre du cépage « cabernet ». La richesse des sols, le climat et l'exposition des parcelles sur la rive droite du fleuve sont déjà reconnus comme propices à l'implantation du vignoble.

Jusqu'au IX^{ème} siècle, le commerce du vin s'accompagne de celui de l'étain, puis de celui de la pierre. Ce territoire abrite toujours de nombreuses et anciennes carrières dans la roche calcaire. En raison de sa position stratégique, le site est convoité et sujet d'invasions normandes et barbares. Ces luttes se sont perpétuées au XIII^{ème} siècle, mais les échanges se sont néanmoins instaurés, de la fière citadelle fortifiée de Bourg jusqu'à l'Angleterre. La cité est maintenant une paisible bourgade située au bord de la Dordogne dont le port de plaisance, reconverti, témoigne du rôle commercial historique passé. En effet, la cité a joué un grand rôle dans l'exportation des vins de Bordeaux jusqu'à faire de Bourg « *la première filleule de Bordeaux* ».

Au XVIII^{ème} siècle, le vignoble se développe, pour entrer définitivement dans l'échelle hiérarchique du Bordelais. Les vins « *bourgeois* », « *bourgeois* » ou « *du bourquais* » sont nés.

Il semble même que les conquêtes viticoles, en Gironde, sont les plus importantes au XVIII^{ème} siècle, autour de Blaye et de Bourg (PIJASSOU, R. « Bordeaux au XVIII^{ème} siècle ». 1968).

Dès le milieu du XVIII^{ème} siècle, les vins du « Bourgeois » font l'objet d'une classification : « *la classification des vins du Bourgeois est très ancienne. Depuis plus d'un siècle, quatre crus tiennent le premier rang...* » (COCKS, C. « Bordeaux et ses Vins », 1868).

Au milieu du XIX^{ème} siècle, les vins de « Bourg » sont divisés en quatre classes (COCKS, C. « Bordeaux, ses environs et ses Vins », 1850).

A la fin du XIX^{ème} siècle, la classification distingue les « *Premiers crus de Bourg* ». Ainsi les « *Crus Bourgeois du Bourgeois* » sont les héritiers d'une longue tradition, laquelle s'est maintenue au fil des générations.

Définie initialement par un jugement du tribunal civil de Blaye en 1926, l'appellation « Bourg », « Côtes de Bourg » ou « Région du Bourgeois » est réservée à tous les vins rouges du canton. Le décret du 11 septembre 1936 consacre l'appellation d'origine contrôlée. Le décret du 14 mai 1941 étend cette reconnaissance aux vins blancs.

Le vignoble couvre, en 2010, près de 4 000 hectares. La production totale annuelle est de l'ordre de 190 000 hectolitres élaborés par près de 430 producteurs, 180 d'entre eux cultivent un cinquième de la superficie en production vinifiée par quatre caves coopératives.

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

Ces vins tranquilles se déclinent en vins blancs secs mais surtout en vins rouges.

Les vins blancs secs, issus principalement du cépage sauvignon B, sont souvent frais en bouche et très aromatiques, avec des notes fruitées (souvent agrumes), nuancées par des notes fleuries. Le cépage sémillon B apporte le volume et le gras en bouche, et l'association avec le cépage muscadelle B peut renforcer les notes fleuries. Le cépage colombar B ajoute des notes aromatiques évoquant les agrumes. Ces vins sont très appréciés dans leur jeunesse (un ou deux ans).

Les vins rouges, issus principalement de l'association des cépages merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure des cépages cabernet franc N, voire cot N (dénommé localement malbec), sont généreux, structurés, aromatiques et dotés d'une structure tannique qui les rend particulièrement aptes au vieillissement. L'élevage en barrique, répandu, apporte fréquemment de la complexité en ajoutant des notes grillées et vanillées. Ces vins de garde nécessitent un temps d'élevage avant commercialisation.

3°- Interactions causales

La richesse des paysages viticoles de la zone géographique témoigne de l'importance historique de l'activité commerciale viticole. En effet, le port de Bourg, jusqu'au début du XIX^{ème} siècle, a joué un rôle important dans ce commerce.

Sur les terres historiques des vins rouges de « Bordeaux », les cépages de l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeois », cultivés sous un climat océanique, ont, dès le XVIII^{ème} siècle, nécessité des échelas de soutien, puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Malgré la variabilité des sols, les trois grands types pédologiques identifiés sont tous propices à l'établissement d'un vignoble de coteaux où les viticulteurs se sont imposé des conditions rigoureuses de production telles que la densité de plantation et la charge maximale à la parcelle.

Les sols sur limons quaternaires, sont particulièrement adaptés aux cépages merlot N, cot N (malbec) et au sauvignon B. Les parcelles présentant des sols sur graves sablo-argileuses, implantées sur les coteaux sont propices à l'implantation alternante des cépages merlot N, cabernet-sauvignon N et cabernet franc N, mais sont également adaptées aux cépages blancs.

Le cépage merlot N est très majoritairement implanté et s'épanouit plus particulièrement sur les parcelles présentant des sols argilo-calcaires, très présentes au sein de l'aire parcellaire précisément délimitée.

L'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais » est, en 2010, très fidèle au marché national pour près de 85 %. La commercialisation hors des frontières nationales et l'exportation augmentent progressivement, notamment en Belgique, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas et en Allemagne et même au Japon et aux Etats-Unis.

Les producteurs s'engagent également dans un projet de signature commune, placée sur tous les supports de communication et commerciaux, assurant ainsi la large diffusion de la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais ».

Toutes les actions de communication menées par les producteurs s'appuient sur les caractéristiques du terroir. Les développements techniques réalisés collectivement (étude pédologique, flashes « phytosanitaire » et « maturité », sélection massale du cépage cot N, gestion paysagère,...) soulignent les spécificités de l'appellation d'origine contrôlée dans les différentes opérations de promotion.

Cette dynamique engagée s'exprime pleinement par le fort développement de l'œnotourisme et le renforcement de la position des vins tant sur le plan national qu'en dehors des frontières nationales.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées à la date le 31 juillet 2009 présentant une densité à la plantation comprise entre 2 000 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2032 incluse conformément à l'échéancier suivant, qui prévoit que ces parcelles ne pourront représenter plus de :

- 80% de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée à partir de la récolte 2013 ;
- 60% de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée à partir de la récolte 2018 ;
- 40% de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée à partir de la récolte 2023 ;
- 20% de la superficie totale revendiquée en appellation d'origine contrôlée à partir de la récolte 2028.

b) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs, à la distance entre les pieds sur un même rang et à la hauteur de feuillage ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

2°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, par des moyens mécaniques ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne dont l'écartement est inférieur à 1,60 mètre et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

3°- Matériel interdit

Les dispositions relatives à l'interdiction d'utilisation du foulo-benne et du pressoir continu s'appliquent à compter de la récolte 2016.

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 «Bourg» ou «Côtes de Bourg» ou «Bourgeais» et qui sont présentés sous ladite

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

2°- Dispositions particulières

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 1^{er} mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- L'appellation revendiquée ;
 - Le volume du vin ;
 - Le numéro EVV ou SIRET ;
 - Le nom et l'adresse du demandeur ;
 - L'engagement à respecter l'échéancier fixé dans les mesures transitoires pour les modes de conduite.
- Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant toute expédition de vin en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, l'identification de la ou des cuves concernées, la date et l'heure probable de la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant chaque conditionnement, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement.

L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement.

Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de 150 jours par an, sont dispensés de cette obligation ainsi que les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac »), pour les lots concernés. Ils adressent cependant semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

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

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

6. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale tient informé l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum avant ou après ce repli.

7. Déclaration de déclassement

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

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux, en cas d'arrachage et de replantation.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour, plans papier ou SIG).
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires).	Contrôle Documentaire et contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité de cuverie	Contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles

	maturité) chez les opérateurs. Par prélèvement sur les parcelles et contrôle réfractométrique.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et-contrôle sur site.
Suivi des dates de mise à la consommation.	Contrôle documentaire.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et visite contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec les déclarations de récolte et de production). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle visite sur site.

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAUTERNES »
homologué par le décret n° 2011-1820 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes », initialement reconnue par le décret du 30 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Sauternes » 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 Gironde : Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes.

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 19 février 1986 et 30 mai 2007.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Budos, Cadillac, Cérons, Escoussans, Gabarnac, Illats, Ladaux, Langon, Mazères, Monprimblanc, Omet, Pujols-sur-Ciron, Roaillan et Sainte-Croix-du-Mont.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

L'écartement moyen entre les rangs ne peut être supérieur à 1,90 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard le 1er mai.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- cépage muscadelle B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à un œil franc ;

- cépage sémillon B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, ou en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte ;

- cépage sauvignon B et sauvignon gris G : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte, en taille bordelaise, le cep portant deux longs bois (lattes) avec 4 yeux francs maximum sur chaque long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.

- Cette charge correspond à 12 grappes par pied maximum.

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 l'état sanitaire du feuillage et l'entretien du sol.

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° Autres pratiques culturales :

Toute application de produit phytosanitaire à action anti-botrytis spécifique est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble).

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 221 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 25 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 28 hectolitres par hectare.

3° Entrée en production des jeunes vignes :

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la deuxième 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.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Normes analytiques.

- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

b) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 21 %.

c) Matériel interdit.

- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

d) Capacité globale de cuverie.

La capacité globale de la cuverie (cuves et fûts) de stockage représente un minimum de deux fois le volume vinifié.

e) Entretien global du chai et du matériel.

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

2° Dispositions par type de produit :

- a) Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.
- b) Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 juin de l'année suivant celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un emplacement adapté pour le stockage des produits conditionnés, à l'intérieur du bâtiment clos visé au point 2° ci-dessus.

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

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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes » est située à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Bordeaux. Elle se situe sur la rive gauche de la Garonne, cernant au nord-ouest et à l'ouest la commune de Langon. A l'ouest, elle est séparée de la région des Graves puis très vite de la forêt des Landes Gironnaises par la vallée du Ciron. Cet affluent de la Garonne, qui constitue la limite des communes de Sauternes, Bommes et Preignac, sépare également ces dernières de Barsac. Cette appellation s'étend sur 5 communes du département de la Gironde (Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes),

La région de Sauternes est issue d'une histoire géologique longue et complexe, étroitement liée à la naissance de la Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Au cours de ces périodes, les glaciers pyrénéens érodent leur vallée et préparent les stocks rocheux que les rivières rouleront ensuite jusqu'à l'estuaire. De ces dépôts successifs ne restent plus que des reliques sous la forme de croupes gravo-sableuses reposant sur un soubassement calcaire de l'ère tertiaire que l'on retrouve proche de la surface surtout à Barsac.

Les sols de cette région sont diversifiés : graveleux, argileux, siliceux, calcaire, avec des alternances marquées, et reposent sur un sous-sol le plus souvent argileux mais aussi graveleux ou calcaire et parfois

constitué d'altos, cimentation des grains de sable et graviers par des [hydroxydes de fer](#), d'[aluminium](#) et de [manganèse](#).

Situé au cœur du Bordelais et bénéficiant de son climat océanique, le Sauternais présente des particularités climatiques. Les hivers doux et humides et les étés aux chaleurs modérées permettent une maturation lente propice aux raisins blancs. Les collines douces des différentes terrasses pédologiques sont situées dans l'axe de la vallée de la Garonne dans une orientation est-sud-est favorisant une bonne ventilation naturelle du vignoble. Dans le même temps, au confluent du « *Ciron* » et de la « *Garonne* » les phénomènes de condensation apportent une humidité abondante. Cette alternance d'humidité nocturne et de ventilation diurne rapide et puissante sont à l'origine de l'envahissement des raisins par un minuscule champignon le « *Botrytis cinerea* » développant la « *pourriture noble* » et la concentration des raisins.

Le paysage sauternais, entre fleuve et forêt, est constitué de croupes couvertes de vignes en rangs serrés longées de murets de pierres sèches et ponctuées de magnifiques châteaux de toutes époques, depuis le XV^{ème} siècle, et de villages anciens en pierre calcaire.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

La présence de la vigne est attestée en Sauternais dès le Moyen-Age. A la fin du XVI^{ème} siècle et surtout au XVII^{ème} siècle, le commerce maritime s'intensifie. La prévôté de Barsac, englobant les communes actuelles de l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes », développe largement sa notoriété. Les textes de l'époque en attestent (« usances et privilèges » de ce cru en 1613, « taxation des vins » par les jurats de Bordeaux et les commerçants hollandais en 1647).

C'est à cette époque que la plupart des crus actuels se sont développés. L'Intendant de Guyenne a écrit, dès 1741, qu'on y vendange seulement « quand les raisins sont presque pourris », et qu'on fait ces vendanges « à plusieurs reprises pour leur donner plus de douceur ».

Ces pratiques se généralisent au XIX^{ème} siècle à l'ensemble des propriétés et le Sauternes est adopté par toute l'Europe. Ce succès se traduit par le classement des vins de Bordeaux de 1855, par les courtiers de la place, pour l'Exposition Universelle à l'initiative de l'empereur Napoléon III. On y dénombre 27 crus classés, seuls vins blancs de Gironde promus dans ce classement.

Les vins sont élaborés principalement à partir du sémillon B, cépage originaire du Sauternais d'après Georges Cazeaux-Cazalet, expert en viticulture à la fin du XIX^{ème} siècle. Sa bonne résistance au mildiou et à l'oïdium lui a valu de résister et de dominer très largement l'encépagement local, devant le sauvignon B, lorsque ces maladies ont menacé de détruire le vignoble à la fin du XIX^{ème} siècle. Ce cépage, aux baies à pellicules épaisses, se prête particulièrement bien à la botrytisation et à la production de grands vins liquoreux. Le sauvignon B, le sauvignon gris G et la muscadelle B contribuent souvent à l'encépagement car recherchés pour leurs arômes.

Les raisins mûrs, recouverts par le fin duvet du Botrytis, se dessèchent doucement sous l'effet conjugué du soleil et du vent. Ces conditions favorisent les concentrations en sucres et composés aromatiques caractéristiques. Les vendangeurs sélectionnent alors aux ciseaux ces grains « rôtis », de pied en pied : c'est la première trie. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, ou davantage, décidées en fonction des alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la concentration des raisins. Les vendanges sont exclusivement manuelles. Le raisin pressé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.

L'appellation « Sauternes » est reconnue par décret le 30 septembre 1936 instituant alors réglementairement les pratiques locales : art.6 - *La vinification devra être faite avec des raisins arrivés à surmaturation (pourriture noble) récoltés par tries successives.*

Le vignoble de Sauternes, d'une superficie en 2010 de plus de 2200 hectares produit en moyenne 41 000 hectolitres de vins, sur environ 190 exploitations indépendantes. Les rendements à l'hectare sont très faibles de par la concentration des raisins, et très variables entre millésimes.

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

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Sauternes » sont des vins blancs tranquilles avec sucres résiduels. Les caractéristiques des vins de Sauternes sont essentiellement dues à la botrytisation des raisins, le champignon provoquant des transformations biochimiques à l'origine de composés olfactifs et gustatifs spécifiques, et de la concentration en sucres des baies. Jeunes, de couleur dorée, ils développent des parfums de fleurs et de fruits, puis, en vieillissant, leur couleur s'ambre et ils développent leur bouquet « rôti », puissants arômes notamment grillés, de fruits confits, d'agrumes et de miel avec une très grande persistance aromatique. Ils sont très gras et onctueux en bouche. Ce sont des vins de très longue garde, de plusieurs décennies mais comme tous les grands vins ils sont excellents dès leur mise en bouteille.

3° - Interactions causales :

Le climat original offre des conditions mésoclimatiques particulières qui sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le « *Botrytis cinerea* » conduisant à la « pourriture noble » qui confère leur typicité aux vins du Sauternais dans cet environnement spécifique.

Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants.

Les hommes ont sélectionnés les cépages se prêtant le mieux à cette botrytisation des raisins au cours du temps, c'est ainsi que le sémillon B serait originaire du sauternais.

Par ailleurs, pour atteindre la concentration suffisante à l'élaboration de ces vins, la taille est sévère, précisée pour chacun des cépages. On utilise souvent un mode de taille courte spécifique à cette région, la taille en éventail.

Afin d'atteindre l'excellence, les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble), manuellement, par « tries » successives. Les rendements sont très faibles après surmaturation d'autant plus que les conditions climatiques variables selon les millésimes réduisent parfois les récoltes de façon drastique.

Les densités de plantation sont élevées car la production de vin par pied est très faible après concentration. La fermentation de ces vins est lente, souvent effectuée en barriques. Les vins font l'objet d'un élevage long avant mise en bouteille, nécessaire à leur affinage et à leur meilleure expression.

La notoriété des vins de Sauternes s'est établie tôt dans l'histoire autour de châteaux emblématiques dont le plus renommé, le château d'Yquem, est mondialement connu. Le classement des vins de Bordeaux de 1855, avec le seul « premier cru supérieur » décerné au château d'Yquem, 11 premiers crus et 15 seconds crus à Sauternes, reconnaissait très largement la suprématie de cette appellation en Gironde. Ce classement prenait en compte les prix atteints des vins car ils traduisaient leur qualité.

Aujourd'hui encore, leur notoriété ne se dément pas, la conjugaison d'un environnement remarquablement adapté à la culture de la vigne, d'un microclimat particulier et de l'installation de vigneron précurseurs a instauré des pratiques spécifiques à l'obtention de grands vins liquoreux appréciés des connaisseurs du monde entier.

XI. — Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée telle que définie au présent IV (2), identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 30 mai 2007, continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° Aire et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérateurs connus comme vinifiant et élevant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2020 incluse sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
GUIGNAN Philippe	LE PIAN-SUR-GARONNE (Gironde)
SCEA Vignobles MASSIEU	SAINT-ANDRE-DU-BOIS (Gironde)

2° Mode de conduite :

a) Ecartement entre rangs et distance entre pieds.

Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et à la distance entre pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

b) Densité de plantation.

SITUATION DES PARCELLES	RÈGLE À REPECTER, SOUS RÉSERVE du respect des autres dispositions du présent cahier des charges
Parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009 situées hors pentes argileuses	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 5200 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 6500 pieds par hectare.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2014 incluse.
Parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 situées sur des pentes argileuses	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5000 pieds par hectare continue à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2014 incluse.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 4000 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 5000 pieds par hectare.

Les pentes argileuses sont caractérisées par une pente supérieure ou égale à 5 % et un taux d'argile supérieur ou égal à 30 %.

c) Palissage et hauteur de feuillage.

Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2015 incluse.

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

2° Dispositions particulières :

L'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux » peut figurer sur les étiquettes, prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er janvier qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er janvier qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;

- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés au moins avant l'expédition.

5° Déclaration de déclassement :

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

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

Chapitre III

I- Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Exploitations vinifiant hors de l'aire.	Contrôle documentaire.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Bâtiment clos spécifiquement dédié aux opérations de vinification, élevage et stockages des produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Récolte manuelle par tries successives.	Contrôle à la parcelle.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Par contrôle au pressurage.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et contrôle sur le terrain.

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

II-Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Choresy-lès-Beaune » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

2°- La dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 2 et 3 juin 1988.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Dans le 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, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny,

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

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

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

- Dans le département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Bérus, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzey-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil,

Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélissey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;

- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;

- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- 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.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- *Maturité du raisin*

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement et rendement butoir*

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

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

2°- *Entrée en production des jeunes vignes*

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

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

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

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

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

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

éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage

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

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

Elle est ainsi limitée au territoire de la commune de Chorey-lès-Beaune, à quelques kilomètres au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

L'érosion a découpé, dans le rebord du plateau des « Hautes Côtes », une suite de vallées drainant l'arrière-pays calcaire et déposant au pied du relief autant de cônes de déjections, composés de blocs, graviers et éléments fins arrachés au plateau. « Chorey-lès-Beaune » est installé sur les cônes de déjection de deux vallées. Ils forment deux ensembles se différenciant par leur lithologie. Le cône le plus méridional, correspondant aux alluvions du Rhoin, petite rivière drainant le plateau des « Hautes Côtes de Beaune », est particulièrement chargé en graviers calcaires. Le cône septentrional, issu d'une

vallée sèche drainant les « *Hautes Côtes de Nuits* », est plus argileux et riche en « *chailles* », rognons siliceux libérés lors de la dissolution de certains niveaux calcaires du plateau.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupent la partie amont des deux cônes. Les sols sont argileux, dans la partie nord, et plus graveleux et calcaires, sur le cône sud. La structure profonde et la richesse en éléments grossiers des sous-sols assurent un drainage efficace.

Le climat est océanique frais, atténué par des influences continentales ou méridionales, conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste, au niveau régional, par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.

En outre, la zone géographique bénéficie d'une grande ouverture vers l'est, favorisant le réchauffement matinal, et d'une bonne aération, particulièrement importante à l'automne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « *Côte de Beaune* » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère.

Au début du IV^{ème} siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, expose dans son « *Discours à Constantin* » le triste état, du à leur vieillesse, des vignes du « *Pagus arebrignus* » près de Beaune.

D'après Ch. BIGARNE, auteur d'une « *Histoire de Chorey et de ses seigneurs* », en 1875, les premières preuves de la présence de vignes à « *Chorey-lès-Beaune* » datent de 706, dans le testament d'ANSEBERT, évêque d'Autun.

A partir du XII^{ème} siècle, de nombreux documents attestent de la présence d'un vignoble notable à Chorey-lès-Beaune.

En 1457, Nicolas ROLLIN, chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le BON, fonde, avec son épouse Guigonne de SALINS, l'Hôtel-Dieu de Beaune. Celui-ci, par divers dons, devient, au cours des décennies suivantes, propriétaire de diverses vignes à Chorey-lès-Beaune.

La région de Beaune apparaît, dès le Moyen-Âge comme un important vignoble, partagé entre les seigneuries locales, divers établissements ecclésiastiques et de grandes familles bourgeoises.

Au XVIII^{ème} siècle, sous l'influence du dynamique négoce de Beaune, les vins de la « *Côte de Beaune* » remportent un grand succès à l'étranger, en Angleterre notamment. Les vins de « *Chorey-lès-Beaune* » se fondent dans cet ensemble, où ils occupent une place particulière. Avant la révolution, ils ont le privilège de pouvoir entrer à Beaune sans paiement de franchise.

Dès 1831, les producteurs de Chorey-lès-Beaune se retrouvent, au sein de la « *Société de secours mutuel de Chorey* », témoin de la solidarité qui s'exerce au sein de la population du village. Ils créent par la suite un « *Syndicat viticole et arboricole* », plus spécifiquement tourné vers le progrès technique et la diffusion des connaissances.

Au XIX^{ème} siècle et jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlées, au cours des années 1930, les vins fins de « *Chorey-lès-Beaune* » se vendent généralement sous le nom « *porte-drapeau* » de « *Beaune* ». Ce nom étant, à partir de 1936, réservé à une appellation d'origine contrôlée, « *Chorey-lès-Beaune* », dont la notoriété est établie, est reconnue en appellation d'origine contrôlée en 1937.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Beaune* ». Les densités de plantation sont supérieures à 9000 pieds par hectare, et les cépages pinot noir N et chardonnay B sont les cépages dominants.

L'usage est d'élever les vins, ce qui leur confère une certaine aptitude à la conservation, tout en leur permettant de conserver une fraîcheur et des arômes primaires de qualité.

L'identification de certaines cuvées par le nom du lieu-dit de provenance des raisins est fréquente, selon un usage courant en « Côte de Beaune ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 135 hectares, pour une production annuelle de plus de 5000 hectolitres, dont seulement 6 % de vins blancs.

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

Les vins rouges sont très élégants, caractérisés par une grande souplesse, et présentent souvent des arômes de petits fruits rouges. Certains millésimes sont marqués par une structure tannique plus forte, leur conférant, alors, un net caractère de vin de garde.

Les vins blancs sont également très souples, avec une belle acidité. De caractère majoritairement floral, ils sont très expressifs dès leur jeunesse.

3°- Interactions causales

La situation topographique de « Chorey-lès-Beaune », entièrement installée sur un cône de déjections largement ouvert sur la plaine, combinée au caractère océanique frais du climat, confèrent aux vins de la zone géographique une fraîcheur et une élégance caractéristiques.

Cette position, en avant du relief principal, favorise le développement d'une véritable personnalité, dans le paysage des vins de la « Côte de Beaune ». Les substrats composés de matériaux descendus des plateaux, dans ce contexte climatique, concourent à l'épanouissement optimal du pinot noir N et du chardonnay B, cépages autochtones bourguignons.

Les parcelles sélectionnées pour la récolte du raisin se caractérisent par un sous-sol d'alluvions anciennes, graveleuses, assurant un drainage optimal. Le sol est composé de formations argileuses favorables à une bonne régulation de la production. La présence de cailloux, calcaires, au sud, et siliceux, dans la partie nord, assure un bon réchauffement du sol.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime par leur capacité, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer tout le potentiel du milieu naturel. Le choix des cépages, les modes de conduite de la vigne, les usages de vinification et d'élevage, participent à la mise en valeur de ce milieu naturel original.

Bien que topographiquement homogène, le vignoble est diversifié quant à la nature des sols. Cette variété s'exprime par des nuances dans les vins, que les producteurs mettent en valeur par l'indication du lieu-dit de provenance des raisins.

« Chorey-lès-Beaune » est anciennement connu pour sa production de vins de qualité, mais une identité réelle a émergé, au cours du XX^{ème} siècle, concrétisée par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1937. Les vins sont désormais réputés bien au-delà de la région et ont une diffusion internationale.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Chorey-lès-Beaune » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la

déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

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

c) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;

- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

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

Cette déclaration indique notamment :

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

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

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;

- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

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

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

8. Remaniement des parcelles

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

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

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

2. Registre TSE

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.

A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur

VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

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

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bienvenues-Bâtard-Montrachet » initialement reconnue par le décret du 13 juin 1939, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bienvenues-Bâtard-Montrachet » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 13 et 14 septembre 1989.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, 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-Bévry, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevront, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-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, 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, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

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

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

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Bérus, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil,

Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélissey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

I°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 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 culturel de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

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

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

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 187 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 48 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 54 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 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 H₂SO₄).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

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 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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « côte », est proche de 200 mètres.

Le paysage de « la Côte » est assez complexe. Le relief est scindé, en deux parties, par une forte corniche calcaire, occupée par de maigres friches. La partie inférieure fait affleurer des formations du Jurassique moyen, alors qu'au-dessus de la corniche, se développe un grand versant implanté principalement sur des marnes du Jurassique supérieur.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire la seule commune de Puligny-Montrachet, au sud-ouest de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie basse du versant exposé est/sud-est, à une altitude d'environ 250 mètres. Le substrat n'est pas visible, composé de calcaires en plaquettes du Jurassique moyen (Callovien). Il est masqué par une accumulation irrégulière de colluvions de nature argileuse et assez pauvre en cailloux calcaires.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La « Côte de Beaune » semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère. Au début du IV^{ème} siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, révèle dans son « *Discours à Constantin* » l'existence d'un vignoble ancien et réputé sur les reliefs du « *Pagus arebrignus* » près de Beaune.

Le nom « Montrachet » apparaît dans la famille des « crus » réputés de « la Côte » à partir du XIII^{ème} siècle, ainsi qu'en témoignent les vignes citées au lieudit « *Mont Rachaz* », mais sans réelle notoriété affirmée.

COURTEPEE, en 1775, parle du « *Mont-Rachet* » et précise : « *il n'était pas en réputation au commencement de l'autre siècle* ».

Au XVIII^{ème} siècle, les vins de « Montrachet » connaissent leur véritable essor. Cependant, si « Montrachet » semble déjà précisément délimité à cette époque, il est presque certain que les vins issus du « climat » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) « *Bienvenues* » y sont souvent assimilés. COURTEPEE indique qu'« *on le distingue en vrai Morachet, en Chevalier M., en bâtard.* » Assimilées aux vins de « Bâtard », les vins de « *Bienvenues* » ne sont pas explicitement cités.

En 1787, lors d'un voyage en Bourgogne, Thomas JEFFERSON, futur auteur de la déclaration de l'indépendance des Etats-Unis, futur Président et grand amateur de vins, place le « Montrachet » au même niveau que le « *Chambertin* », déjà reconnu depuis plusieurs siècles.

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Puligny, en 1878, adjoint à son nom celui de son « cru » le plus prestigieux, devenant ainsi Puligny-Montrachet.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « climats » d'exception, comme « Bienvenues-Bâtard-Montrachet », ont émergé au fil des générations.

Identifiés et nommés depuis des siècles, ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Les producteurs apportent les plus grands soins tant à la vigne qu'à la cuverie.

Ces « climats » sont à l'origine, année après année, de vins les plus parfaits qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Un jugement de 1921 fixe définitivement la hiérarchie des vins bénéficiant de la mention « grand cru » de Puligny-Montrachet. Le nom « Montrachet » est réservé aux seuls vins issus du lieudit, dont la suprématie est affirmée, et les vins issus de « Bâtard », en reconnaissance d'un usage bien établi, peuvent être désignés sous le nom de « Bâtard-Montrachet ». Ce jugement officialise ce qui est unanimement admis quant au mérite des vins. Bien logiquement, l'appellation d'origine contrôlée « Bâtard-Montrachet » est reconnue, en 1937, mais l'aire parcellaire délimitée n'est effective qu'en 1939, avec la reconnaissance, sous la mention « grand cru », de « Bienvenues-Bâtard-Montrachet ». Cette reconnaissance est l'achèvement d'un long processus de différenciation des divers « climats » du « *Mont Rachet* » historique, introduisant une certaine hiérarchie, tout en les rangeant dans la même famille des « climats » classés sous la mention « grand cru ».

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « Côte de Beaune », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage chardonnay B. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins au moins pendant une période de 9 mois, afin de leur assurer une grande aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 3,50 hectares, pour une production annuelle moyenne annuelle de 150 hectolitres.

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

Les vins, d'une belle robe jaune or, allient une grande finesse et une rondeur harmonieuse. Les arômes riches et complexes, rappellent la noisette et le miel auxquels se mêlent des notes florales. Ils sont dotés d'une persistance aromatique particulièrement longue.

Ces vins se distinguent par une capacité de garde notable et évoluent favorablement pendant de longues années.

3°- Interactions causales

Situé au pied du coteau et bénéficiant d'une exposition idéale, sur un substrat de calcaire en plaquettes assurant un drainage efficace, et pourvu de sols argileux contribuant à la rondeur des vins, « Bienvenues-Bâtard-Montrachet » est situé dans un contexte environnemental assurant une excellente régulation des conditions hydriques et thermiques, se concrétisant par une qualité des vins, qui en sont issus, remarquablement régulière au fil des millésimes.

Les producteurs ont révélé la combinaison complexe de ces facteurs par le choix du cépage chardonnay B, cépage autochtone bourguignon à haut potentiel aromatique. Ce cépage trouve à « Bienvenues-Bâtard-Montrachet » un de ses sites de prédilection et exprime, dans les vins, sous ce climat frais, tout son potentiel de finesse et d'élégance.

Selon les usages, l'élevage des vins, leur assure une remarquable aptitude à la conservation en bouteille.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Ils ont ainsi conservé et développé, au fil des générations, une production de belle notoriété autour de vins à la réputation internationale.

En 1728, l'abbé ARNOUX, auteur d'un ouvrage sur les vins de Bourgogne paru à Londres, parle du « Montrachet » comme « *le plus curieux et le plus délicat vin de France* ». Les vins de « Montrachet », d'une part, et « Chevalier-Montrachet » ou « Bâtard-Montrachet » d'autre part, ne sont pas encore précisément distingués, les trois se mêlant souvent dans l'excellence.

Individualisés seulement au XX^{ème} siècle dans le Panthéon des vins de Bourgogne, les vins de « Bienvenues-Bâtard -Montrachet » ont trouvé leur place parmi les grands vins blancs du monde.

En 1816, JULLIEN classe le « Bâtard-Mont-Rachet » en première classe aux côtés du « Mont-Rachet aîné », comme il est souvent désigné à l'époque, en précisant : « *le Bâtard Mont-Rachet suit de très près le chevalier et partage avec lui l'éloge des connaisseurs* ».

Les quelques milliers de bouteilles produites annuellement en appellation d'origine contrôlée « Bienvenues-Bâtard-Montrachet » et qui sont exportées dans le monde entier, en témoignent encore.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité

géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} 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, l'opérateur adresse une déclaration à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

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 ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Élevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
État 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
État cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification, désacidification ; - Contrôle sur site.

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

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

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MADIRAN »
homologué par le décret n° 2011-1823 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

CHAPITRE 1^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Madiran », initialement reconnue par le décret du 10 juillet 1948, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Gers :

Cannet, Maumusson-Laguian, Viella.

- Département des Hautes-Pyrénées :

Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne et Soublecause.

- Département des Pyrénées-Atlantiques :

Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau et Vialer.

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 6 mars 1997 et 8 et 9 novembre 2006.

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

3°- Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Gers : Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

V. — Encépagement

1°- Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation :

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

La proportion du cépage tannat N est comprise entre 60 % et 80 % de l'encépagement.

Cette obligation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,50 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'encépagement comporte obligatoirement le cépage tannat N.

VI. — Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite :

a) Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

La distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par vigne plantée en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

Pour les vignes plantées en terrasse, l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille

Les vignes sont taillées soit en taille courte (cordon de Royat), soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 15 yeux francs par pied.

Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :

- 10 pour le cépage tannat N ;
- 12 pour les cépages accessoires.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,3 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,2 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare.

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 9 000 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 15 %.

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 des tournières est obligatoire ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- *Irrigation :*

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte :*

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) Dispositions particulières de transport de la vendange.

L'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

2°- *Maturité du raisin :*

a) Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N et inférieure à 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1°- *Rendement :*

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

b) Pour les vignes plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 4) \times (R / 10\,000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

Pour les vignes plantées en terrasses après la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 3) \times (R / 10\,000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir :

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

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

1°- Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage

L'éraflage de la vendange est obligatoire.

b) Assemblage des cépages

Le cépage tannat N représente au moins 50 % de l'assemblage des vins.

c) Fermentation malo-lactique

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre sur les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm par spectrophotométrie) supérieure ou égale à 12.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de

concentration de 10 %.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) Matériel interdit

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 2,5 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des trois dernières récoltes.

h) Entretien global du chai (sol et murs) et du matériel

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

La présence de moyens appropriés d'évacuation des eaux usées (rigoles d'évacuation) est obligatoire.

2°- Disposition par type de produit :

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique à l'activité vinicole pour le stockage des produits conditionnés.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} novembre de l'année suivant celle de la récolte.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située au sud et à l'ouest de l'Adour, sur le piémont sud des Pyrénées. Elle s'étend sur un secteur de coteaux appartenant à 5 grandes crêtes parallèles, orientées globalement nord-sud. Elle est limitée à l'est par la vallée alluviale de l'Adour et à l'ouest par un grand plateau limoneux homogène. Plus au nord, les échines continuent jusqu'à l'Adour mais perdent de l'ampleur. Au sud, les plateaux froids et limoneux prennent de l'ampleur et l'altitude croît. Les vignes sont disséminées sur les pentes dans un système de polyculture-élevage où la culture du maïs et l'élevage occupent une place prépondérante. Les versants les plus pentus sont souvent boisés. Elle comprend 37 communes réparties sur trois départements contigus : les Pyrénées Atlantiques (28 communes), les Hautes Pyrénées (6 communes) et le Gers (3 communes).

Un climat relativement homogène, doux et assez humide règne sur toute l'aire. Son caractère océanique provoque des hivers assez doux et des printemps frais et humides. Une légère tendance

continentale s'observe avec des étés et des automnes chauds et souvent secs. En fin d'été et en automne, le vent du sud chaud et sec, de type « föehn », souffle en moyenne 1 jour sur 3.

Les échines du Madirannais sont essentiellement constituées de molasse datant du tertiaire : il s'agit de dépôts continentaux issus de l'érosion des Pyrénées, assez diversifiés mais surtout formés de marnes et de quelques bancs calcaires discontinus qui apparaissent en bas de coteaux. Au sommet de ces molasses se sont déposées des argiles à graviers puis une nappe alluviale à galets, aujourd'hui située en position sommitale. Ces formations ont subi l'érosion tout au long du Quaternaire, aboutissant à la création des cinq échines séparées par des vallées dissymétriques caractéristiques de la Gascogne : les versants en pente fortes, orientées vers l'ouest laissent apparaître la molasse à bancs calcaires. Les versants doux, orientés vers l'est sont recouverts de limons éoliens soliflués et mélangés aux dépôts sous-jacents. Sur les plateaux, au sommet des échines, la nappe à galets est recouverte également d'une épaisse couche de limons éoliens, sauf sur leurs bordures où les galets affleurent puis colluvionnent sur les pentes. Les sols associés sont de deux grands types : des sols argilo-calcaires développés sur la molasse dans les pentes ouest et des sols lessivés acides (appelés boubènes) sur les pentes douces et les plateaux. Les boubènes sont souvent humides et profondes, sauf quand elles sont enrichies en graviers ou galets.

La végétation marque nettement les différences de sols : les chênes pédonculés et les landes acides s'étendent largement sur les sols lessivés acides et sur les sols argileux peu calcaires alors que les chênes pubescents et les pelouses sèches se développent sur les sols calcaires souvent localisés en bas de coteaux pentus orientés vers l'ouest.

b) - Description des facteurs humains

Les archives du Prieuré de Madiran permettent d'affirmer qu'au début du XIII^{ème} siècle, la vigne est omniprésente dans l'aire et participe de façon significative aux échanges commerciaux locaux.

Dès le XV^{ème} siècle un commerce suivi avec la Bigorre et les Pyrénées par la vallée de l'Adour se met en place. Il est attesté par de nombreux contrats, comme l'indique Francis Brumont : « *de nombreux marchands bigourdans et béarnais fréquentent assidument nos quartiers pour y acquérir le précieux breuvage dont leurs cantons étaient dépourvus* » (« Madiran et Saint-Mont. Histoire et devenir des vignobles. 1999). Ce commerce dure jusqu'au développement des voies de communication au XIX^{ème} siècle. Les vigneronns échangeaient leur vin rouge contre du bois puis des pierres de construction qui sont encore aujourd'hui visibles dans certaines grosses fermes anciennes ou demeures de négociants en vin. La demande des montagnards concerne des vins rouges colorés et corsés. Les registres notariés des XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles montrent que les vignes rouges étaient cultivées selon un mode de conduite proche du mode actuel (plantation en rangs, densité proche de 4 000 pieds par hectare, palissage haut), ce qui est à l'époque un gage de qualité.

Au cours du XVII^{ème} siècle un nouveau marché s'ouvre pour les vins rouges de la région de Madiran : ils sont vendus pour être transportés et consommés aux Antilles Françaises. Les corsaires bayonnais en buvaient une partie au passage. Leur concentration et leur potentiel de conservation au delà d'un an en font des vins aptes à supporter le long transport maritime et les températures élevées à l'arrivée.

Ces deux grands débouchés, Pyrénées et Antilles, ont orienté la production vers des vins colorés, concentrés et tanniques, à fort potentiel de garde.

Au XVIII^{ème} siècle les cépages utilisés sont peu nombreux : au Fer N et au Bouchy (Cabernet franc N), implantés très anciennement, s'est ajouté le Tannat N, cépage très coloré et tannique, qui s'est développé en liaison avec la demande des marchés.

Aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles, les vins rouges sont vendus sous le nom de « Madiran », terme cité pour la première fois en 1744, et ont acquis une grande notoriété. Les vins de Madiran sont notamment mentionnés dans la cargaison de la frégate « La Victoire », en avril 1757, comme le rapporte Francis Brumont dans son ouvrage déjà cité.

Dans ce secteur, la vigne fournit alors l'essentiel des revenus, ce qui le distingue des régions voisines. Elle reste cependant une culture parmi d'autres, dans un système de polyculture vivrière et d'élevage.

Le vignoble a atteint 5 000 ha à la fin du XVIII^{ème} siècle. La taille des domaines viticoles croît, même si le Madirannais reste un pays de petites propriétés où une part importante de la terre appartient aux paysans. Quelques notables et petits nobles locaux participent au développement du commerce. Le négoce se développe au XIX^{ème} siècle et c'est lui qui définit, par sa zone de collecte, l'aire de production des vins appelés Madiran.

Le syndicat des viticulteurs de Madiran est fondé en 1906, et le syndicat viticole du Vic-Bilh en 1936. Après une première tentative de M. Nabonne, maire de Madiran, qui ne fut pas couronnée de succès, l'AOC Madiran est reconnue par décret en 1948, avec une aire de production quasiment identique à celle d'aujourd'hui : seule la commune de Viella est rajoutée en 1966.

La cave coopérative de Crouseilles est créée en 1950. Celle de Saint-Mont, créée en 1948, vinifie également du Madiran.

Au XX^{ème} siècle, le vignoble a fortement décru en surface sous l'effet des maladies cryptogamiques, des deux guerres puis de l'avancée de la culture du maïs.

Depuis le début des années 1980 le vignoble s'étend régulièrement et lentement pour atteindre aujourd'hui 1 300 ha, vinifiés presque à part égale entre les caves particulières et coopératives.

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

Les vins sont produits avec une dominante de tannat N. Les techniques utilisées pour la vinification sont guidées par l'encépagement : l'éraflage est obligatoire. Les vins subissent un élevage jusqu'au 15 octobre de l'année qui suit la récolte. Ces techniques permettent aux tanins de s'adoucir avant commercialisation.

Ces vins rouges très colorés et tanniques possèdent un bon potentiel de garde, grâce à leur structure. Leur profil aromatique souvent marqué par les fruits rouges et noirs, évolue généralement vers des arômes complexes de fruits confits, d'épices. Les tanins en général dominants s'adoucissent après élevage pour arriver à des vins de structure équilibrée.

3°- Interactions causales

L'ouverture, dès le XV^{ème} siècle, de marchés spécifiques aux vins rouges concentrés et tanniques, à fort potentiel de garde, a orienté les vigneron dans leur pratiques. Le cépage Tannat N est devenu fondamental dans les assemblages pour obtenir le produit qui a apporté sa notoriété à Madiran. Ce cépage est vigoureux, assez tardif et sensible à la pourriture grise, mais il trouve sur place des conditions climatiques qui lui permettent d'arriver à maturité sans difficulté. En effet, les pentes des coteaux créent des conditions topoclimatiques favorables en permettant une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, et, quand elles sont bien orientées, un ensoleillement et des températures supérieures, bénéfiques à la maturation de la vendange. Dans une région où la grande variété de sols et de morphologie a créé un paysage en marqueterie, les hommes ont développé un vignoble forcément discontinu, en privilégiant les parcelles les plus aptes à amener les raisins à maturité dans de bonnes conditions sanitaires. L'aire parcellaire de production délimite ce type de parcelles (pentes bien orientées sur sols plutôt drainants, souvent caillouteux).

Les producteurs ont acquis une maîtrise technique dans la gestion et l'optimisation du potentiel tannique de leurs cépages : ils recherchent la maturité phénolique du raisin et adaptent la cuvaison à la qualité et à la quantité des tanins. Ils assemblent et élèvent leurs vins avec le souci de conserver leur potentiel de garde et les arômes de fruits du raisin.

La réputation des vins de Madiran, vins structurés, tanniques et puissants, née au XVI^{ème} siècle, perdure aujourd'hui. Leur notoriété s'est fortement accrue et étendue depuis le début du XX^{ème} siècle et notamment depuis les années 1980, grâce aux efforts des vignerons qui ont abouties à la production de vins aux tanins toujours aussi présents mais plus fondus et de meilleure qualité.

XI. — Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 6 mars 1997, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse.

2°- Encépagement :

A titre transitoire, les exploitations ne disposant pas de la proportion du cépage tannat N prévue au point V-2 du présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur mise en conformité de leur encépagement, ou au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse.

3°- Modes de conduite :

Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} août 1997 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède la récolte. Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ainsi que les parcelles en terrasses.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

4. Déclaration préalable des retraisons de vins en vrac :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de retraison au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

5. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

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

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

7. Déclaration de déclassement :

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

II. — Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de

contrôle agréé :

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre de vinification :

Registre de vinification par lot avec pour chaque lot :

- le volume total du lot ;
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2 - Potentiel de production revendicable : - règles d'encépagement ; - règles de proportion à l'exploitation ; - règles de densité et d'écartements entre les rangs ; - pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants ; - suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel de réception et pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	

Règles de taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	Contrôle sur terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, TSE)	Documentaire et visite sur site
B.4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen organoleptique

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

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de, ou complété par, la mention « primeur » ou « nouveau », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

I^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Aloxé-Corton, Ancey, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévry, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévry, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevront, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizy, 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charresey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Eperthilly, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-

Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Bérù, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

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 désignées en annexe.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-le-Moutier ;

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

- Département de Saône-et-Loire : Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bagny, La-Chapelle-de-Guinchay, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagey, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon ;

- Département de l'Yonne : Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-

le-Châtel, Escamps, Gy-l'Evêque, Hery, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Môlay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles et Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage aligoté B.

VI. - Conduite du vignoble

I°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,20 mètres.
Lorsque la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre. Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare, les vignes présentent un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
Les vignes plantées en foule présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur à 0,50 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE
Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5
RÈGLES PARTICULIÈRES POUR LES VIGNES DU VIGNOBLE DÉLIMITÉ DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE » SUIVIE DES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES « HAUTES CÔTES DE BEAUNE » ET « HAUTES CÔTES DE NUITS » (VIGNES DITES « LARGES »)
Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral), - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double. Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6. Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

ÉCARTEMENT ENTRE LES RANGS, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes avec un écartement entre les rangs inférieur à 2,50 mètres	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.
Vignes avec un écartement supérieur ou égal à 2,50 mètres, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges »)	La hauteur de feuillage palissé permet de disposer d'une surface externe de couvert végétal d'au moins 1,30 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisins.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas ou palissées ; - Le palissage est entretenu	
Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.	

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12000 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.

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.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 72 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 litres, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H₂SO₄).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

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 sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

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

f) - Elevage

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38^{ème} jour précédant le 3^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique repose sur les reliefs traditionnellement voués à la viticulture des départements de l'Yonne, la Côte d'Or, la Saône-et-Loire et le Rhône. Elle regroupe un ensemble de vignobles plus ou moins disjoints, qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud.

Elle s'étend ainsi sur le territoire de plus de 300 communes.

Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie et un climat particuliers.

Les vignobles de l'Yonne et du « Châtillonnais », au nord de la « Côte d'Or », sont implantés sur les cuestas du Bassin Parisien, sur des sédiments datés du Jurassique supérieur, à l'exception du « Vézélien », implanté sur des formations du Jurassique inférieur et moyen, et du « Jovinien », implanté sur des formations du Crétacé supérieur. Les substrats y sont principalement marneux (calcaires argileux), localement calcaires. Le vignoble se limite aux reliefs les mieux exposés des cuestas, sur les flancs des principales vallées drainant la région, l'Yonne et ses affluents, la Seine et ses affluents. Il s'étage à des altitudes comprises entre 150 mètres et 300 mètres.

De Dijon aux abords de Lyon, les vignobles occupent une suite de reliefs rectilignes quasi-continue. Il s'agit de la bordure occidentale du fossé bressan, importante structure tectonique effondrée pendant le soulèvement alpin. Les substrats sont principalement de nature sédimentaire, calcaires ou marnes, datés en général du Jurassique, mais aussi localement du Trias. Localement, en Saône-et-Loire principalement, des affleurements de socle métamorphique et granitique de l'ère Primaire, générant alors des sols acides, portent des vignes. Bien que les reliefs des arrière-pays soient parfois élevés (650 mètres en Côte-d'Or, 1000 mètres en « Beaujolais »), l'implantation des vignes se limite à des altitudes comprises entre 250 mètres et 400 mètres. Chacun des vignobles se caractérise par des paysages, une géologie, un style morphologique propre :

- larges vallées s'enfonçant en coin dans les plateaux calcaires du Bassin Parisien ;
- mince bande continue située à la limite entre plaine et plateau pour « la Côte » ;
- suite de reliefs parallèles, allongés sur un axe nord-sud, les « chaînons », dans le « Mâconnais ».

La « Bourgogne viticole » est baignée dans un climat océanique plutôt frais. Ce climat se caractérise par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent de sa fraîcheur, avec une moyenne annuelle de 11°C.

Bien marqué dans le département de l'Yonne, il est quelque peu atténué dans le sud-est de la zone géographique par le rôle d'écran, joué par le relief des monts du Morvan et du Charolais, qui génère un effet de foehn s'exprimant par une humidité moindre et une température plus élevée que la référence régionale.

La partie orientale de la zone géographique est touchée par des influences continentales qui s'expriment par des températures hivernales relativement basses, des périodes de gel, qui peuvent être longues et intenses, mais aussi des arrière-saisons parfois très sèches et ensoleillées.

Des influences méridionales, perceptibles surtout dans la partie méridionale de la zone géographique, peuvent, momentanément, générer des températures estivales élevées et des remontées d'air marin chaud, responsable d'orages d'été.

Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin, correspondent à l'ensemble des secteurs traditionnellement reconnus pour leur aptitude à la viticulture. Elles occupent ainsi préférentiellement les coteaux bien exposés des principaux reliefs ainsi que les piémonts, les plateaux frais et les revers regardant vers le nord et l'ouest, toutes ces situations assurant un drainage optimal et de bonnes capacités de réchauffement du sol.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée dès la période gallo-romaine.

Au Moyen-Âge, les vignobles de « Bourgogne » ont déjà acquis une importance économique et sont connus au-delà des frontières. Auxerre produit les vins dits de « *Basse Bourgogne* », alors que la « *Côte d'Or* » et une partie de la « *Côte châlonnaise* » sont connus pour fournir les « *Vins de Beaune* ».

Le rôle des structures ecclésiastiques (abbayes, évêchés) et des nobles, sur la construction de la notoriété des vins de « Bourgogne », est bien connu. Cluny, Cîteaux, Pontigny, le Chapitre de Langres et d'Autun, les Ducs de Bourgogne, ont chacun, à leur manière, contribué à la construction d'un vignoble de prestige et au rayonnement de ces vins.

Au XVIII^{ème} siècle, le développement important du négoce en vins génère une puissance économique nouvelle. Les vins de « Bourgogne » sont largement commercialisés vers le nord de la France et de l'Europe, voire vers d'autres continents.

La « Bourgogne viticole » s'individualise nettement au cours du XIX^{ème} siècle. Les découpages administratifs anciens (provinces) ou récents (départements) se mêlent à la dimension économique. Les centres urbains tels Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône ou Mâcon assurent la diffusion des vins de la région. Le Nord du « *Beaujolais* » s'identifie à cette même époque aux vins de Mâcon. Le « *Tonnerrois* » et le « *Châtillonnais* », aux portes de la Champagne, se tournent, eux aussi, vers la Bourgogne.

Le « Bourgogne aligoté » tire son origine de la production de vins dits « *grands ordinaires* ». Ces vins tiennent une place importante dans l'économie viticole régionale. Ils alimentent la consommation locale en vins de qualité intermédiaire entre « *vins fins* » et production courante. Au XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème}, les vins issus du cépage aligoté B, sont peu à peu distingués des autres vins dits « *grands ordinaires* ».

Entre 1919 et 1930, divers jugements encadrent progressivement la production, avant que ne soit reconnue, par décret du 31 juillet 1937, l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté ».

Les vins sont produits à partir du cépage aligoté B, ancien cépage bourguignon, probablement originaire des « *Hautes Côtes* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 1600 hectares, pour une production annuelle de près de 100000 hectolitres.

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

Les vins se caractérisent par une robe à nets reflets verts et une expression aromatique dominée par des notes acidulées. Ces caractères sont révélés par un élevage court, qui donne le plus souvent des vins à consommer dans leur jeunesse.

Les vins issus de parcelles situées sur les versants des coteaux, avec des rendements peu élevés, sont des vins de caractère et qui affichent une bonne longévité.

3°- Interactions causales

La « Bourgogne » est un vignoble septentrional où la vigne subit une forte contrainte climatique. L'implantation des vignes se limite, de ce fait, aux situations les plus favorables, concentrées sur les principaux reliefs bénéficiant à la fois de mésoclimats plus chauds et secs que le climat régional, et de sols drainants, capables d'évacuer les excès hydriques, tout en assurant une bonne fertilité et un réchauffement rapide.

Le vignoble destiné à la production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté », privilégie les situations favorables à la préservation d'une certaine fraîcheur, nécessaire à l'expression aromatique d'un vin fruité à boire dans sa jeunesse. Il est ainsi implanté sur les parcelles présentant des sols relativement lourds de piémont, en « Côte d'Or » particulièrement, où il donne des vins légers, caractérisés par une bonne vivacité, archétypes du « Bourgogne aligoté » rafraîchissant. Il est également implanté sur des parcelles situées en coteau, où il tire parti de sols moins fertiles, en donnant des vins plus complexes qui peuvent supporter un vieillissement de 2 ans à 3 ans, voire plus. Il est ainsi présent dans les « Hautes Côtes » de Nuits et de Beaune, en « Côte chalonnaise » et dans l'Yonne.

Historiquement, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté » se sont faits une place intermédiaire entre les vins dits « fins », destinés à une clientèle aisée et à l'exportation, et les « vins ordinaires », alimentant la consommation locale quotidienne. Vins consommés principalement en France, ils disposent d'une image de vin de qualité. Ils gardent encore une image flatteuse et finalement assez complexe. Vins d'apéritif, légers et acidulés, en général, certains vins peuvent parfois trouver leur place au cours d'un repas, aux côtés de vins plus riches et complexes.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté » restent toujours une composante emblématique des vins de « Bourgogne ». Leur notoriété s'étend au-delà des frontières régionales où ils véhiculent une image de tradition régionale originale.

Ils ont, par ailleurs, trouvé une place dans l'image de la région, comme ingrédient incontournable du célèbre « Kir » apéritif au cassis rendu célèbre par le chanoine KIR, député-maire de Dijon de 1945 à 1967 et personnage haut en couleurs. Leurs qualités aromatiques leur permettent d'être appréciés comme des vins blancs secs de qualité à part entière.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire géographique

Les parcelles de vigne en place à la date du 29 mai 2008, situées dans les communes exclues de l'aire géographique par décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 28 septembre 2011, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse, sous réserve :

- qu'au 31 juillet 2010, au moins une récolte ait fait l'objet d'une déclaration en appellation d'origine contrôlée « Bourgogne aligoté », dans la déclaration de récolte ;
- de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles, reprenant pour chacune d'entre elles, ses références cadastrales et sa superficie, est consultable auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2°- Modes de conduite

- a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, situées dans le département de l'Yonne, et qui présentent une densité à la plantation inférieure à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal d'au moins 1,30 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisins.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, situées dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques complémentaires « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une surface externe de couvert végétal d'au moins 1,30 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites suivant le mode de conduite dit « en lyre » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve:

- de présenter une densité minimale à la plantation de 3000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur à 3,5 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1 mètre ;
- d'être taillées en Guyot double ou conduites en cordon de Royat double ; le chevauchement des longs bois ou des cordons est interdit ; chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré est de 8 ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 1,20 mètre ; celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage ; le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet ; la distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,50 mètre à la base, et est comprise entre 1 mètre et 1,40 mètre au sommet.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime qui figure sur l'étiquette portant l'ensemble des indications obligatoires.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée, le cas échéant, d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare, chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} 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 dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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 ;
- les volumes ayant fait l'objet du repli ;
- les millésimes ;
- l'état des lots repliés (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 repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

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, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

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, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des réipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Maîtrise des températures	Contrôle sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification-désacidification ; - Contrôle sur site.

Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyse
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

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

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

ANNEXE

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DÉLIMITÉES

COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL	
	MOIS	ANNÉE
DÉPARTEMENT DE CÔTE-D'OR		
ALOXE-CORTON	Septembre	1981
ANCEY	Juin	1992
ARCENANT	Juin	1989
AUXEY-DURESSES	Mars	1979
BAUBIGNY	Juin	1988
BEAUNE	Juin	1987
BELAN-SUR-OURCE	Juin	2011
BEVY	Juin	1989
BISSEY-LA-COTE	Juin	2011
BLIGNY-LES-BEAUNE	Février	1984
BONCOURT-LE-BOIS	Juin	1988
BOUIX	Juin	2011
BOUZE-LES-BEAUNE	Juin	1988
BRION-SUR-OURCE	Juin	2011
BROCHON	Septembre	1988
CHAMBOLLE-MUSIGNY	Novembre	1997
CHARREY-SUR-SEINE	Juin	2011
CHASSAGNE-MONTRACHET	Juin	2010
CHAUMONT-LE-BOIS	Juin	2011
CHAUX	Juin	1989
CHENOVE	Juin	1992
CHEVANNES	Juin	1989
CHOREY-LES-BEAUNE	Juin	1988
COLLONGES-LES-BEVY	Juin	1989
COMBLANCHIEN	Septembre	1988
CORCELLES-LES-MONTS	Juin	1992
CORGOLOIN	Septembre	1988
CORMOT-LE-GRAND	Juin	1988
CORPEAU	Septembre	1978
COUCHEY	Juin	1992
CURTIL-VERGY	Juin	1989
DAIX	Juin	1992
DIJON	Juin	1992
ECHEVRONNE	Septembre	1978
ETANG-VERGY	Juin	1983
FIXIN	Septembre	1988
FLAGEY-ECHEZEAUX	Juin	1988
FUSSEY	Septembre	1982
GEVREY-CHAMBERTIN	Septembre	1979
GILLY-LES-CITEAUX	Juin	1983
GOMMEVILLE	Juin	2011
GRISELLES	Juin	2011

LADOIX-SERRIGNY	Septembre	2001
LARREY	Juin	2011
MAGNY-LES-VILLERS	Juin	1989
MALAIN	Juin	1992
MARCENAY	Juin	2011
MAREY-LES-FUSSEY	Juin	1989
MARSANNAY-LA-COTE	Juin	1992
MASSINGY	Juin	2011
MAVILLY-MANDELOT	Juin	1983
MELOISEY	Septembre	1983
MESSANGES	Juin	1989
MEUILLEY	Juin	1989
MEURSAULT	Mai	2000
MOLESME	Juin	2011
MONTHELIE	Mars	1979
MONTLIOT-ET-COURCELLES	Juin	2011
MOREY-SAINT-DENIS	Septembre	1981
MOSSON	Juin	2011
NANTOUX	Juin	1988
NOIRON-SUR-SEINE	Juin	2011
NOLAY	Juin	1988
NUITS-SAINT-GEORGES	Mai	1984
OBTREE	Juin	2011
PERNAND-VERGELESSES	Septembre	2001
PLOMBIERES-LES-DIJON	Juin	1992
POINCON-LES-LARREY	Juin	2011
POMMARD	Septembre	1983
POTHIERES	Juin	2011
PREMEAUX-PRISSEY	Septembre	1988
PULIGNY-MONTRACHET	Novembre	1997
REULLE-VERGY	Juin	1989
LA ROCHEPOT	Mai	1984
SAINT-AUBIN	Février	1977
SAINT-ROMAIN	Juin	2010
SANTENAY	Novembre	1997
SAVIGNY-LES-BEAUNE	Juin	1985
SEGROIS	Juin	1989
TALANT	Juin	1992
THOIRES	Juin	2011
VANNAIRE	Juin	2011
VAUCHIGNON	Juin	1988
VILLARS-FONTAINE	Juin	1989
VILLEDIEU	Juin	2011
VILLERS-LA-FAYE	Juin	1989
VILLERS-PATRAS	Juin	2011
VIX	Juin	2011
VOLNAY	Septembre	1982
VOSNE-ROMANEE	Juin	1988
VOUGEOT	Juin	1988
DÉPARTEMENT DE L'YONNE		
ACCOLAY	Mai	1993
ASQUINS	Septembre	1992
AUGY	Août	1990
AUXERRE	Août	1990

BERNOUIL	Juin	1992
BLEIGNY-LE-CARREAU	Mai	1993
CHABLIS		
CHAMPVALLON	Septembre	1989
LA CHAPELLE-VAUPELTEIGNE		
CHARENTENAY	Août	1990
CHEMILLY-SUR-SEREIN		
CHENEY	Septembre	1991
CHICHEE		
CHITRY-LE-FORT	Août	1990
COLLAN		
COULANGES-LA-VINEUSE	Août	1990
CRAVANT	Novembre	1984
DANNEMOINE	Novembre	1987
DYE	Juin	1992
EPINEUIL	Novembre	1990
ESCOLIVES-SAINT-CAMILLE	Août	1990
IRANCY	Septembre	1984
JOIGNY	Septembre	1989
JUNAY	Septembre	1991
JUSSY	Août	1990
MIGE	Août	1990
MOLOSMES	Septembre	1991
MOUFFY	Août	1990
PREHY	Août	1990
QUENNE	Septembre	1994
SAINT-BRIS-LE-VINEUX	Août	1990
SAINT-CYR-LES-COLONS	Août	1990
SAINT-PERE	Septembre	1992
SERRIGNY	Septembre	1991
THAROISEAU	Septembre	1992
TONNERRE	Septembre	1991
TRONCHOY	Septembre	1991
VAL-DE-MERCY	Août	1990
VENOY	Mai	1993
VERMENTON	Mai	1993
VEZELAY	Septembre	1992
VEZINNES	Septembre	1991
VINCELOTES	Juin	1978
VOLGRE	Septembre	1989
DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE		
ALUZE	Novembre	1989
MEUGNY	Mai	2004
AZE	Mai	2004
BARIZEY	Novembre	1989
BERZE-LA-VILLE	Mai	2004
BERZE-LE-CHATEL	Mai	2004
BISSEY-SOUS-CRUCHAUD	Novembre	1989
BISSY-LA-MACONNAISE	Mai	2004
BISSY-SUR-FLEY	Novembre	1989
BISSY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
BLANOT	Mai	2004
BONNAY	Septembre	2006
BOUZERON	Novembre	1989

BURGY	Mai	2004
BUSSIÈRES	Mai	2008
BUXY	Novembre	1989
CERSOT	Novembre	1989
CHAGNY	Novembre	1989
CHARENTRE	Mai	1998
CHAMILLY	Novembre	1989
CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES	Mai	2004
CHANES	Mai	1998
CHANGE	Juin	1992
CHAPAIZE	Mai	2004
LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION	Mai	2004
CHARBONNIÈRES	Mai	2004
CHARDONNAY	Mai	2004
CHARNAY-LES-MACON	Mai	2008
CHARRECEY	Novembre	1989
CHASSEY-LE-CAMP	Novembre	1989
CHATEAU	Mai	2004
CHEILLY-LES-MARANGES	Septembre	1988
CHENOVES	Novembre	1989
CHEVAGNY-LES-CHEVRIÈRES	Mai	2004
CLESSE	Septembre	2006
CORTEVAIX	Mai	2004
COUCHES	Novembre	1990
CRECHES-SUR-SAONE	Mai	1998
CREOT	Juin	1992
CRUZILLE	Mai	2004
CULLES-LES-ROCHES	Novembre	1989
DAVAYE	Mai	2008
DENNEVY	Novembre	1989
DEZIZE-LES-MARANGES	Septembre	1988
DONZY-LE-NATIONAL	Mai	2004
DRACY-LES-COUCHES	Novembre	1990
DRACY-LE-FORT	Novembre	1989
EPERTULLY	Juin	1992
ETRIGNY	Mai	2004
FLEURVILLE	Mai	2004
FLEY	Novembre	1989
FONTAINES	Novembre	1989
FUISSE	Mai	2008
GENOUILLY	Novembre	1989
GERMAGNY	Novembre	1989
GIVRY	Novembre	1989
GREVILLY	Mai	2004
HURIGNY	Septembre	2006
IGE	Mai	2004
JALOGNY	Mai	2004
JAMBLES	Novembre	1989
JUGY	Mai	2004
JULLY-LES-BUXY	Novembre	1989
LAIVES	Mai	2004
LAIZE	Septembre	2006
LOURNAND	Mai	2004

LUGNY	Septembre	2006
MACON	Mai	2008
MANCEY	Mai	2004
MARTAILLY-LES-BRANCION	Mai	2004
MASSY	Mai	2004
MELLECEY	Novembre	1989
MERCUREY	Novembre	1989
MILLY-LAMARTINE	Mai	2008
MONTAGNY-LES-BUXY	Novembre	1989
MONTBELLET	Septembre	2006
MONTCEAUX-RAGNY	Mai	2004
MOROGES	Novembre	1989
NANTON	Mai	2004
OZENAY	Mai	2004
PARIS-L'HOPITAL	Juin	1992
PIERRECLOS	Mai	2008
PLOTTES	Mai	2004
PRISSE	Mai	2008
REMIGNY	Novembre	1989
LA-ROCHE-VINEUSE	Mai	2004
ROSEY	Novembre	1989
ROYER	Mai	2004
RULLY	Novembre	1989
SAINT-ALBAIN	Mai	2004
SAINT-BOIL	Novembre	1989
SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE	Novembre	1989
SAINT-DENIS-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-DESERT	Novembre	1989
SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE	Mai	2004
SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL	Mai	2004
SAINT-GILLES	Novembre	1989
SAINT-JEAN-DE-TREZY	Novembre	1990
SAINT-JEAN-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE	Novembre	1989
SAINT-MARD-DE-VAUX	Novembre	1989
SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE	Septembre	2006
SAINT-MARTIN-DU-TARTRE	Novembre	1989
SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU	Novembre	1989
SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS	Novembre	1989
SAINT-MAURICE-LES-COUCHES	Novembre	1990
SAINT-PIERRE-DE-VARENNE	Novembre	1990
SAINT-SERNIN-DU-PLAIN	Juin	1992
SAINT-VALLERIN	Novembre	1989
LA SALLE	Septembre	2006
SALORNAY-SUR-GUYE	Mai	2004
SAMPIGNY-LES-MARANGES	Septembre	1988
SANTILLY	Novembre	1989
SASSANGNY	Novembre	1989
SAULES	Novembre	1989
SENNECEY-LE-GRAND	Mai	2004
SENOZAN	Mai	2004

SERCY	Novembre	1989
SERRIERES	Mai	2008
SIGY-LE-CHATEL	Mai	2004
SOLOGNY	Mai	2008
SOLUTRE-POUILLY	Mai	2008
UCHIZY	Mai	2004
VAUX-EN-PRE	Novembre	1989
VERGISSON	Mai	2008
VERS	Mai	2004
VERZE	Mai	2004
LE VILLARS	Septembre	2006
LA VINEUSE	Mai	2004
VINZELLES	Mai	2008
VIRE	Septembre	2006

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX D'ANCENIS »
homologué par le décret n° 2011-1825 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Ancenis », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 22 janvier 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 dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

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

III. – Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Ancenis » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

2°- La dénomination en usage « Malvoisie » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Thouaré-sur-Loire, Varades ;
- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, La Varenne.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 28 septembre 2011.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Loire-Atlantique : La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet ;

- Département de Maine-et-Loire : Le Puiset-Doré, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières.

V. – Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage pinot gris G ;

b) - Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage gamay N.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare.

L'écartement, entre les rangs, est inférieur ou égal à 1,60 mètre 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 12 yeux francs par pied :

- soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail) ;

- soit en taille Guyot simple.

La taille est achevée avant le 31 mai de l'année de la récolte.

Au stade phénologique dit « nouaison », le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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 ;

- Les parcelles de vigne plantées en cépage pinot gris G sont conduites en mode « palissage plan relevé ».

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs	8500
Vins rouges, vins rosés	9000

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	185	11,5 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins rosés	165	10 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

VIII. – Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	50	55
Vins rouges, vins rosés	60	66

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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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) - Fermentation malo-lactique

La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre, au stade du conditionnement.

b) - Normes analytiques

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)	TENEUR EN ACIDITE TOTALE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs	comprise entre 20 et 40	inférieure ou égale à 13,3	comprise entre 57,1 et 112,3
Vins rouges	inférieure ou égale à 3	inférieure ou égale à 13,3	comprise entre 57,1 et 102,1
Vins rosés	inférieure ou égale à 4	inférieure ou égale à 10,2	comprise entre 57,1 et 102,1

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs	13,5 %
Vins rouges	12,5 %
Vins rosés	12 %

d) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification au moins équivalent à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années

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 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 ;
 - l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
- Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

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

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur les deux rives de la Loire, à mi chemin entre les villes de Nantes et Angers. Les vignes sont implantées majoritairement sur les coteaux qui font directement face au fleuve, parfois aussi sur les versants des vallées secondaires. Elles s'étagent sur les pentes, à des altitudes comprises le plus souvent entre 20 mètres et 80 mètres, et se distinguent nettement dans le paysage par rapport aux plateaux environnants, orientés vers des activités de polyculture-élevage.

La zone géographique s'étend, autour de la commune d'Ancenis, sur le territoire de 22 communes des départements de la Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire.

Le vignoble est implanté sur les formations métamorphiques anciennes du massif Armoricaïn, composées principalement de schistes, micaschistes et gneiss. Ces roches dures ont donné naissance à des sols siliceux et souvent caillouteux, très peu profonds sur les pentes, soumises autrefois à l'érosion de la Loire. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe strictement les parcelles situées sur les coteaux, essentiellement et traditionnellement cultivés en vigne, qui présentent des sols sains, peu profonds, dotés d'une réserve en eau limitée et modérément fertiles. Ces sols se ressuient et se réchauffent rapidement.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, la Loire contribuant à véhiculer l'influence maritime vers l'intérieur des terres, ce d'autant que, dans la région d'Ancenis, le fleuve connaît la même orientation que les vents dominants. La moyenne annuelle des températures se situe autour de 11,5°C, avec des hivers doux et des étés frais. Les précipitations, d'environ 700 millimètres par an, sont bien réparties dans l'année avec cependant un déficit hydrique marqué en été. La zone géographique connaît souvent une période venteuse et sèche en début d'automne, avant les grandes marées d'équinoxe.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Présente depuis des temps très anciens, la culture de la vigne se serait surtout répandue dans la région d'Ancenis à partir du XI^{ème} siècle, avec le développement de nombreux prieurés le long de la Loire. Les dîmes versées sur les produits de la vigne attestent d'une activité viticole intense sur les rives du fleuve au Moyen-Âge. Rapidement, le port d'Ancenis joue un rôle central dans le commerce et le transport des vins de la région. Ainsi, en 1573, CHARLES IX autorise la création de quatre offices de courtiers gourmets en vins sur le port d'Ancenis, offices qui sont portés à dix en 1584, et sous LOUIS XVI, la ville compte régulièrement une vingtaine de bateaux impliqués dans le commerce du vin.

A partir du XVII^{ème} siècle, le vignoble d'Ancenis augmente sa production de vins blancs moelleux avec l'introduction du cépage pinot gris G. Le vin qui en est issu prend progressivement la dénomination « Malvoisie ». Les autres cépages apparaissent plus tard, comme le cépage gamay N introduit vers le milieu du XIX^{ème} siècle. Le commerce du vin connaît alors son apogée, les vins étant embarqués vers Paris via Orléans ou pour l'Europe du Nord et la Bretagne, par la place de Nantes.

Après la crise phylloxérique, le vignoble est reconstruit et adopte définitivement les cépages et les modes de conduite qui sont toujours en vigueur actuellement, notamment une densité de plantation comprise entre 6000 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare. La production de vins rosés secs et de vins rouges devient prédominante sur les vins blancs moelleux de « Malvoisie ». La création, dès 1907, du Syndicat viticole de l'arrondissement d'Ancenis traduit la continuité du dynamisme viticole local. Les règles de production, fixées par les producteurs après la seconde guerre mondiale, permettent en 1954 la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux d'Ancenis ».

En 2009, le vignoble couvre 180 hectares. Il est exploité par une trentaine de producteurs pour une production annuelle moyenne dépassant les 10000 hectolitres, dont 45 % de vins rosés, 38 % de vins rouges et 17 % de vins blancs.

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

Les vins blancs, dont la couleur jaune évoque l'opulence, développent généralement des notes aromatiques intenses rappelant les fruits bien mûrs ou les fruits exotiques. Les règles relatives à leurs normes analytiques garantissent le plus souvent le bel équilibre de ces vins en bouche, la rondeur apportée par les sucres fermentescibles contrebalançant la fraîcheur caractéristique des vins ligériens.

Les vins rouges offrent, au regard, une robe brillante, dont les nuances varient de rouge cerise à rouge grenat. Leur nez est fréquemment dominé par des arômes de fruits rouges, parfois accompagnés de notes d'épices. Ils présentent habituellement des tanins élégants, leur attribuant un caractère gustatif souple et tendre relevé par une certaine fraîcheur.

Les vins rosés révèlent une teinte claire, dont la coloration va du rose pâle au rose saumon. Leurs arômes fins et discrets évoquent la fraîcheur et s'inscrivent en général dans des notes fruitées. En bouche, ces vins se caractérisent couramment par leur légèreté et leur fraîcheur, ainsi que par une pointe de vivacité.

3°- Interactions causales

Avec une zone géographique située à l'interface entre les vignobles nantais et angevin, au bord de l'importante voie de communication que constitue la Loire, les producteurs des « Coteaux d'Ancenis » ont su tirer parti de cette double influence pour établir des itinéraires techniques de production adaptés à leur environnement naturel.

Les coteaux de la zone géographique, façonnés par la Loire dans les formations métamorphiques du massif Armoricaire, présentent le plus souvent des sols dont la capacité de réchauffement élevée, le drainage naturel rapide et la réserve en eau limitée, favorisent la maturité du raisin, d'où le développement dès le Moyen-Âge d'une viticulture commerciale active autour du port d'Ancenis. De plus, le climat de la zone géographique, quoique sous influence océanique, offre la particularité de présenter souvent un épisode venteux et sec en fin d'été et début d'automne. Combiné aux paysages ouverts des bords de Loire, ce contexte naturel explique en grande partie qu'une production de vins rouges et rosés se soit développée dans la région. Les sols pauvres et acides des parcelles délimitées pour la récolte des raisins conviennent bien en particulier au cépage gamay N, limitant ainsi la vigueur souvent observée de ce cépage et expliquent que, bien qu'introduit tardivement, il ait supplanté les variétés noires existantes. La gestion du vignoble par un mode de conduite adapté et la maîtrise des rendements, permettent aux vins rouges de révéler tous leurs arômes et aux vins rosés d'exprimer des notes fruitées délicates.

Le climat offre aussi la possibilité d'élaborer des vins blancs moelleux, en récoltant des raisins sains à pleine maturité. Il a également favorisé l'acclimatation rapide du fragile cépage pinot gris G. La douceur des températures estivales de la zone géographique est un véritable atout pour préserver la finesse de ses arômes et, en limitant la dégradation des acides organiques présents dans les baies de raisin, de garantir la fraîcheur caractéristique des vins. Connus localement sous la dénomination « Malvoisie », ces vins, d'une véritable originalité, sont un produit emblématique du patrimoine viticole local.

Organisés syndicalement depuis le début du XX^{ème} siècle, les producteurs ont constamment œuvré à améliorer la qualité des produits. La reconnaissance des « Coteaux d'Ancenis » en appellation d'origine contrôlée, qui s'accompagne d'un recentrage de l'aire parcellaire délimitée sur les meilleurs coteaux, d'un resserrement de l'encépagement autour des deux cépages gamay N et pinot gris G, et de règles de production plus restrictives, est gage pour l'avenir d'une typicité renforcée des vins.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place à la date du 28 septembre 2011, 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, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins, dispositions particulières d'étiquetage des vins.

a) - Les vins blancs issus du cépage chenin B, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, bénéficient du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2016 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

- La dénomination en usage « Pineau de la Loire » est inscrite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires en caractères dont les dimensions sont inférieures ou égales, aussi bien en

hauteur qu'en largeur et en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins rouges et rosés issus des seuls cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, bénéficient du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux dispositions suivantes :

- A compter de la récolte 2011 et jusqu'à la récolte 2015 incluse, la superficie plantée avec les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale, pour les couleurs considérées, à 30 % de l'encépagement de l'exploitation destiné à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- A compter de la récolte 2016 et jusqu'à la récolte 2020 incluse, la superficie plantée avec les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale, pour les couleurs considérées, à 20 % de l'encépagement de l'exploitation destiné à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- A compter de la récolte 2021, la superficie plantée avec les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale, pour les couleurs considérées, à 10 % de l'encépagement de l'exploitation destiné à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- La dénomination en usage « Cabernet » est inscrite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires en caractères dont les dimensions sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus des cépages gamay de Chaudenay N et gamay de Bouze N, au titre de cépages accessoires, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

La proportion de ces cépages, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement en cépage gamay N de l'exploitation.

Les vins proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion de ces cépages, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5%.

3°- Modes de conduite

La disposition relative à l'obligation d'une conduite en mode « palissage plan relevé » ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1969.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les états membre sont inscrites sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » et de la dénomination en usage « Malvoisie » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou

en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction pour une période de cinq ans, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mars qui précède chaque récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie en production de la (ou des) parcelle(s) concernée(s).

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant la mise en circulation des vins, et au plus tard le 10 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;
- 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 un extrait de leur comptabilité matière, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant toute commercialisation en vrac des vins, et au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

3. 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 dix jours ouvrés avant la transaction.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur;
- son numéro EVV ou SIRET;
- l'identification du lot et du (ou des) contenant(s) ;
- le volume du lot;
- la date prévue de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un lot de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de dix 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) contenant(s) ;
- le volume du lot;

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de dix jours ouvrés au moins avant l'expédition.

6. 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, dans un délai d'un mois suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registre viticole

Suite à l'observation d'un écart avec les dispositions du chapitre I, tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre indiquant les interventions correctives réalisées sur les parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

2. Registres de chai

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

b) - Tout opérateur vinifiant des vins d'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) ;
- 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 d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin;
- le volume du lot (en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement;
- le numéro du lot conditionné.

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 cahier 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) ;
- la date d'expédition;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, couleur) ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

3. Registres des parcelles de vigne bénéficiant de mesures transitoires

Tout opérateur concerné par une (ou plusieurs) mesure(s) transitoire(s) tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé un inventaire des parcelles concernées indiquant :

- la référence cadastrale de la parcelle;
- la mesure transitoire visée.

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 (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement et âge des vignes, densité de plantation, palissage)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour, déclaration, registre) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (localisation des chais dans l'aire géographique, capacité de cuverie, traçabilité du conditionnement, lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, hauteur de feuillage palissé, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural de la vigne)	Contrôle sur le terrain (examen visuel, comptage du nombre de rameaux fructifères, comptage du nombre de grappes et estimation de la charge)
B2 - Récolte et maturité du raisin (maturité du raisin, suivi de la date de récolte)	Contrôle documentaire (registres de chai, dérogations éventuelles) et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (pratiques œnologiques, comptabilité matière, traçabilité, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (manquants, rendement autorisé, déclaration de revendication)	Contrôle documentaire (déclarations, registres, dérogations éventuelles) et contrôle sur site
C – CONTRÔLES 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

D – PRESENTATION 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-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COLLIOURE »
homologué par le décret n° 2011-1826 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure », initialement reconnue par le décret du 3 décembre 1971, 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 « Collioure » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et 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 des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

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 19 mai 2011.

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

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) -L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation, pour l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Cases-de-Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

V. – Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CÉPAGES
Vins rouges	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, counoise N.
Vins rosés	- cépages principaux : carignan N, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires: cinsaut N, counoise N.
Vins blancs	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, roussanne B, tourbat B, vermentino B ; - cépages accessoires : carignan blanc B, muscat petits grains B, muscat d’Alexandrie B.

2°- Règles de proportion à la parcelle

La proportion des cépages accessoires muscat petits grains B, muscat d’Alexandrie B est inférieure ou égale à 5 % de l’encépagement total d’une même parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d’une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d’inter-rang et d’espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d’une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d’inter-rang et d’espacement entre les pieds sur un même rang. L’écartement entre les rangs et l’écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu’entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont conduites en gobelet, éventail, sur échelas ou en cordon de Royat.

Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. La taille est effectuée au plus tard le 31 mars. Cependant les services de l’Institut national de l’origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l’objet d’une prétaille avec un nombre d’yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu’au 31 mars au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	- Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,60 mètre au dessus du niveau du sol ; - Le palissage comporte 2 niveaux de fils dont au moins un niveau de fils releveurs
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,60 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,6 kilogramme par pied.

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 % ;
- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l’article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Sur les parcelles aptes à la production de l’appellation d’origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurants permettant de garantir l’intégrité et la

pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...), sont entretenus, selon les usages, par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols, ainsi que la préservation des éléments caractéristiques de l'architecture du vignoble, en utilisant des matériaux traditionnels ;

- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;

- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, entre le 1^{er} septembre et le 1^{er} mars, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

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.

La date de la récolte est définie individuellement sur la parcelle ou l'îlot cultural en fonction de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

b) - Dispositions particulières de récolte

- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ;

- Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant ; ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- Lors du transport de la vendange, les raisins ne sont ni écrasés, ni tassés ;

- Les récipients contenant la vendange destinée à la production des vins blancs ne peuvent contenir une hauteur de raisins supérieure à 0,60 mètre lors du transport de cette vendange de la vigne au chai de vinification ;

- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	207	12 %
Vins rosés	198	11,5 %.
Vins rouges	207	12 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production.

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 48 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 3^{ème} 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 2^{ème} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins blancs	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.
Vins rosés	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages.
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages.

b) - Fermentation malo-lactique.

La teneur en acide malique des lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Les lots de vins, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4

Vins rosés	4
Vins blancs	4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Toute opération d'enrichissement est interdite

e) - Matériel interdit.

L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale

g) - Entretien du chai et du matériel

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

h) - Maîtrise des températures.

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour l'élaboration des vins rosés et des vins blancs.

2°- *Dispositions par type de produit*

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
Vins rouges	- La durée de macération de la vendange (non foulée, foulée ou égrappée) est d'au moins 5 jours ; - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins blancs	- Le débourage est obligatoire pour les moûts issus du cépage grenache gris G ; - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

b) - Le stockage des bouteilles est réalisé dans un lieu spécifique, isolé et tempéré.

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	1 ^{er} décembre de l'année de la récolte.
Vins blancs	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	15 mai 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

Le vignoble le plus méridional de France est implanté entre « *mar i mont* » (« *mer et montagne* » en langue catalane), dans un site très accidenté, sur des coteaux pentus où l'altitude passe très rapidement de 917 mètres au Pic de Sailfort, à 0 mètre, en bord de mer.

La zone géographique s'étend à l'extrémité orientale du massif des Albères, où les Pyrénées plongent brutalement dans la Mer Méditerranée. Elle s'étend sur le territoire de 4 communes de la région du département des Pyrénées-Orientales baptisée « *Côte Vermeille* » et qui sont autant de ports : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et, Port-Vendres. Autour de ces ports, elle est limitée :

- à l'est, par la Mer Méditerranée ;
- au sud, par les crêtes pyrénéennes, constituant la frontière avec l'Espagne ;
- au nord, par le piémont des Albères et la plaine du Roussillon ;
- à l'ouest, par les sommets pyrénéens.

La surrection des Pyrénées a créé un paysage très tourmenté, compartimenté en une multitude d'alvéoles, de petits amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer.

Le substratum géologique est homogène, constitué essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, sont à l'origine de sols pauvres disposant de faibles capacités de rétention en eau et présentant, selon la situation topographique, une certaine variabilité en épaisseur.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont cultivées en terrasses, jusqu'à 400

mètres d'altitude, très localement dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la zone géographique.

La zone géographique bénéficie d'un très fort ensoleillement annuel, supérieur à 2600 heures et d'un climat méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été. La température moyenne annuelle est de 15°C. Elle varie cependant avec l'altitude. Le régime thermique est marqué par des écarts de température annuels de faible amplitude mais connaît des écarts quotidiens souvent importants.

La pluviométrie annuelle moyenne, inférieure à 650 millimètres, varie également selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime trop souvent violent et irrégulier, alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne. Ces derniers peuvent être à l'origine de phénomène d'érosion et de ravinement des sols qui ont imposé la culture en terrasses.

La particularité climatique reste cependant le vent qui souffle près de 200 jours par an :

- la « *Tramontane* », vent dominant de nord-ouest (130 jours par an), violent et desséchant. Bénéfique pour assainir l'atmosphère des maladies cryptogamiques elle s'avère souvent destructrice par ses effets mécaniques sur les jeunes rameaux de vignes au printemps ; elle est aussi responsable de la propagation des incendies en été ;

- Le vent marin, de direction est/sud-est, favorise les entrées maritimes fraîches et humides qui viennent tempérer les ardeurs solaires estivales.

Sous ce climat d'excès, la vigne compose le paysage, alternant avec de maigres espaces boisés de chênes lièges ou verts, d'oliviers, d'arbustes méditerranéens et des landes consécutives au passage répétés des incendies.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est liée à l'histoire des Phéniciens qui l'implantent à partir du port de Collioure quelques 7 siècles avant Jésus-Christ.

Le contexte géographique et climatique impose très tôt la culture en terrasses, dès le début du Moyen-Âge, confortée par la suite par les Templiers.

Le commerce du vin, florissant depuis les ports, est encouragé par JACQUES 1^{er} de MAJORQUE en 1207, puis par les rois d'Aragon, avec notamment la rétrocession, aux communes viticoles, d'une taxe perçue sur les vins importés, afin de maintenir la haute qualité de la production locale.

A cette époque, le vin est surtout sec, souvent « *fortifié* » par adjonction d'alcool ou naturellement doux. Grâce à son titre alcoométrique volumique élevé, il « *voyage* » très bien et acquiert une grande notoriété dans les cours d'Aragon, de Castille, des rois de Majorque, puis, plus tard, depuis Collioure, en franchissant le détroit de Gibraltar, en Flandres.

Après l'annexion du Roussillon par la France, en 1659 (traité des Pyrénées), et pour lutter contre la contrebande liée à la mise en place par l'Etat de taxes, les troupes françaises s'apprentent à intervenir, en 1773. Mais l'Intendant de la Province du Roussillon trouve un compromis, en octroyant des gratifications à la plantation de vignes, pour inciter les contrebandiers à devenir vignerons.

Mais, la tradition de la culture de la vigne s'enracine profondément grâce, notamment, à la pratique du « *bail à complant* » ou à « *souche morte* ». Cette pratique, dont l'origine remonte avant l'an Mil, perdure dans le vignoble de « Collioure » pour plus de 50% des parcelles de vigne ! Ce mode de faire-valoir a permis, à des gens de condition modeste, d'exploiter quelques parcelles de vigne dont les pieds leur appartiennent, mais sans en posséder le foncier. Ce dernier reste le bien des propriétaires fonciers qui cèdent leur parcelle en copropriété, avec obligation que les pieds soient toujours vivants.

Ceci a favorisé le remplacement régulier des pieds morts, avec greffage sur place à partir de greffons que les producteurs considéraient les plus « intéressants ». De surcroît, cette pratique a induit, au fil des générations, la mixité des cépages rencontrée au sein d'une même parcelle.

A partir de 1830, tout va évoluer très vite. Le commerce, avec le port de Port-Vendres, s'intensifie, le chemin de fer arrive jusqu'à Collioure, puis jusqu'en Espagne où les voies présentent un écartement différent. Ceci conduit à une activité considérable de manutention pour transvaser les marchandises. La population grandit, attirée par l'activité portuaire et de manutention, et chacun par, « *bail à complant* », cherche à avoir accès à un lopin de vigne. Le vin élaboré au sein de la zone géographique bénéficie de cet essor sous l'impulsion de l'activité commerciale des négociants de la région, mais aussi d'un ecclésiastique, l'abbé ROUS qui développe un petit commerce de vin sec de qualité, en bouteille, à fins de vin de messe et pour la restauration de l'église de la commune de Banyuls, faute de financement de l'évêché. Ce petit commerce qui préfigure la commercialisation des vins par vente directe devient si florissant que l'évêché intervient pour le faire cesser.

En 1885 la crise tardive du phylloxera anéantit une grande partie du vignoble et se cumule aux difficultés que rencontrent les producteurs face à la concurrence de vins frauduleux.

Avec la promulgation des lois ARAGO (1872) et PAMS (1898), qui reconnaissent un statut fiscal particulier aux vins naturellement doux, le vignoble se spécialise alors dans la production de vins doux naturels, abandonnant, momentanément, la réputation acquise pour les vins secs à titre alcoométrique volumique élevé.

Le dynamisme des producteurs conduit à la reconnaissance, dès 1936, de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » pour les vins doux naturels, mais pas pour les vins secs « *pour risques de confusion* ».

Les vins secs sont alors commercialisés en « *vins naturels du terroir de Banyuls* » jusqu'à ce que cette dénomination devienne caduque, en 1960.

Les vins rouges secs sont reconnus, en 1971, en appellation d'origine contrôlée « Collioure », pour éviter toute confusion avec l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls ». Les vins rosés et les vins blancs sont reconnus en appellation d'origine contrôlée, respectivement en 1991 et en 2003.

Le vignoble couvre, sur le territoire des 4 communes de la zone géographique, une superficie de 1800 hectares. Sur cette superficie, sont produits 20000 hectolitres de vins doux naturels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » et 20000 hectolitres de vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure ». L'ensemble de cette production est élaborée par une trentaine de caves particulières qui commercialisent directement leurs produits, et 3 caves coopératives dont la plus importante le « Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls ».

Les vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » se déclinent en vins rouges (55% de la production), vins rosés (30% de la production) et en vins blancs.

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

Les vins rouges sont des vins colorés, aux arômes intenses rappelant souvent les fruits mûrs et les épices. Ils sont généreux, riches en bouche avec une belle présence tannique qui autorise leur bonne conservation.

Les vins rosés, qui présentent fréquemment des arômes de fruits frais, sont élégants, frais, avec une belle générosité.

Les vins blancs sont appréciés pour leur volume de bouche et leur note légèrement tannique. Ils sont gras, généreux avec des arômes le plus souvent floraux, parfois miellés.

3°- Interactions causales

Dans un contexte naturel très particulier de montagne et de bord de mer, l'homme s'est adapté et a sculpté un paysage, en installant la vigne (depuis 2000 ans) sur les pentes abruptes, qu'elle colonise du bord de mer jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Sous un climat de contraste et d'excès, sur des sols peu stables et filtrants composés d'éléments grossiers, les générations successives ont aménagé des terrasses qui permettent de lutter contre l'érosion des sols, mais aussi contre les incendies. On compte ainsi sur les parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins plus de 5000 kilomètres linéaires de murettes en pierres sèches. Ces

terrasses tout en corrigeant la pente, permettent la conservation des potentialités agronomiques du sol mais sont rarement mécanisables.

De même, pour freiner la vitesse et la force des eaux de ruissellement, le vigneron a créé un système pour les canaliser, dans des rigoles empierrées appelées localement « *agouilles* » qui forment des réseaux caractéristiques en « *pied de coq* » ou « *peu de gall* » en langue catalane. Au fil des générations, dans les situations les plus abritées, l'homme a construit une mosaïque géométrique de vignes imbriquées, confinant la forêt de chênes verts et de chênes lièges aux ravins les plus abrupts et aux expositions les plus ventées.

Avec le « *bail à complant* », héritage culturel de l'histoire catalane, les producteurs ont maintenu le vignoble, et sa diversité d'encépagement, démontrant leur faculté d'adaptation à ce territoire difficile. Sur ces pentes ensoleillées, au cœur d'un climat très sec, ont été sélectionnés, au fil des générations, les cépages noirs les plus résistants, comme les cépages grenache N, cépage rustique, résistant au stress hydrique et aux vents forts, mourvèdre N (dénommé également « *mataro* »), carignan N et plus récemment syrah N dans les situations les plus favorables, et les cépages blancs traditionnels, grenache blanc B et grenache gris G, localement macabeu B et muscat d'Alexandrie B ou plus récents, marsanne B, roussanne B et vermentino B.

Les situations naturelles imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, taille apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (un climat à la fois très chaud et sec, mais avec des épisodes très humides, une influence maritime forte, et un vent violent) et assurant une grande longévité des pieds, par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins optimale. La charge maximale moyenne par pied est également limitée à 1,60 kilogrammes avec un tri obligatoire, si l'état sanitaire de la vendange est dégradé ou le niveau de maturité insuffisant.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Le cahier des charges impose que les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses,...) soient entretenus selon les usages, et seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle de ces éléments.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de terrasses.

Les producteurs ont, d'une part, dompté les fortes pentes de la zone géographique et, d'autre part, assuré la réputation et le commerce des vins dont le développement est lié à la présence de ports maritimes comme Banyuls-sur-Mer, Collioure et Port-Vendres.

Les vins expriment leur identité et leur originalité par le partage, au sein de la communauté de producteurs, des usages et savoir-faire pour l'élaboration de vins secs, production traditionnelle et ancestrale, en s'appuyant sur la diversité de l'encépagement et des situations naturelles.

Au fil des générations, les opérateurs ont su extraire le meilleur des raisins pour produire entre mer et montagne des vins paradoxalement frais, riches et élégants, sans être dénués de puissance, ceci également en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour obtenir des vins rouges et blancs aux arômes complexes, mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage est définie dans le cahier des charges, au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte, pour les vins rouges, et au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte, pour les vins blancs.

La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure », en 1971, est le fruit d'une réalité historique et agronomique, avec 2 appellations d'origine contrôlée, « Banyuls » et « Collioure », produites sur un même territoire, à partir d'une matière première dont les exigences de qualité, maturité et fraîcheur sont identiques.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels aux termes du présent cahier des charges sera revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Collioure» et qui sont présentés sous cette appellation ne pourront être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, 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 susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'indication du nom de cépage est interdite sur l'étiquette.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février de l'année qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage ou la part de chaque cépage si la parcelle est complantée avec différents cépages, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Banyuls », « Banyuls grand cru », et « Grand Roussillon », vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise, pour chaque parcelle, si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant celle de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au plus tard dix jours avant la retiraison.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fait l'objet d'une déclaration différente.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent par trimestre une déclaration récapitulative.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

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

L'opérateur précise les volumes concernés.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

L'opérateur précise les volumes concernés.

9. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, 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 délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée, par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la ou des parcelles concernées.

II – Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. Plan de cave

Liste des contenants permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des réceptacles selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

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 (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales (Entretien des aménagements de la maîtrise de la circulation des eaux, aménagements ou travaux sur les parcelles, maîtrise de la végétation spontanée)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Hauteur des raisins dans les bennes	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Durée de macération	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la transaction et du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction et du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos des Toisières » ; - « La Taupine » ; - « Le Cas Rougeot » ; - « Le Château Gaillard » ; - « Le Clos Gauthey » ; - « Le Clou des Chênes » ; - « Le Meix Bataille » ; - « Le Village » ;	- « Les Barbières » ; - « Les Champs Fulliots » ; - « Les Clous » ; - « Les Duresses » ; - « Les Riottes » ; - « Les Vignes Rondes » ; - « Sur la Velle ».

4^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Monthélie »	Vins tranquilles blancs ou rouges

AOC « Monthélie » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges
Dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune »	Vins tranquilles rouges

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

1°- Aire géographique

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

2°-Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 septembre 1983.

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

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et

Vougeot ;

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

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

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélissey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nîtry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée. Le pourcentage de rajeunissement et de remplacement total ou partiel des cordons d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ou cordon bilatéral ne dépasse pas 15 % des pieds existants, par an.	

La taille Guyot simple peut être adaptée :

- avec un 2^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;
- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Monthélie »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Monthélie »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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^o- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

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

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

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

h) - Elevage

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest.

Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la côte, avoisine 250 mètres.

Le plateau des « *Hautes Côtes* » est drainé par plusieurs vallées interrompant, à leur débouché, la rectitude du relief, et diversifiant les expositions du talus. La zone géographique est située en léger retrait du front de « *côte* », sur le versant, exposé au sud, d'une vallée drainant l'arrière-pays.

Elle est ainsi limitée au territoire de la commune de Monthélie, au sud de la ville de Beaune dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le relief de la « *Côte* », d'environ 150 mètres de dénivelé, fait affleurer à « Monthélie » des formations sédimentaires du Jurassique :

- calcaires en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen) en bas de coteau, exploités en pierre de construction dans de nombreuses carrières par le passé ;
- marnes (calcaires argileux) de l'Oxfordien (Jurassique supérieur) dans la partie haute des versants.

Une combe évasée d'orientation nord/sud découpe le versant. A son débouché, un cône de déjections forme un ensemble caillouteux et bien drainé.

Le substrat marno-calcaire est souvent masqué dans les versants par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais en piémont (quelques décimètres à 1 mètre).

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales et méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional s'affirme par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 730 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.

La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique local ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.

La combe, quant à elle, génère des méso-climats plus frais.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'apparition de la vigne en « *Côte de Beaune* » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ.

L'existence précoce d'un vignoble sur le site de Monthélie est certaine, bien qu'il n'en existe que peu de preuves. Les moines de Cîteaux y exploient des vignes au XIII^{ème} siècle.

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « de Beaune » se répandent dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de Beaune* » alimente en vins fins les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Au XIX^{ème} siècle et jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlées au cours des années 1930, les vins fins de « Monthélie » se vendent généralement sous les noms « *porte-drapeau* » de « Volnay », « Pommard » ou même « Beaune ». Ces noms étant, à partir de 1936, réservés à des appellations d'origine contrôlées dites communales, « Monthélie », dont la réputation des vins est établie, est reconnue en appellation d'origine contrôlée en 1937.

Depuis le XVIII^{ème} siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications des « crus ». Le classement effectué par le

Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieu-dit) planté en cépage fin est classé sur une échelle de qualité.

En 1943, une première liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

Les cépages pinot noir N et chardonnay B constituent la base de l'encépagement. Cependant, le cépage pinot noir N représente 90 % des superficies plantées. Le cépage chardonnay B est regroupé dans les secteurs les plus frais (combe, sols marneux).

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* ». Les vins font l'objet, traditionnellement, d'un élevage.

En 2009, le vignoble de « Monthélie » couvre une superficie de 120 hectares environ dont 31 hectares classés pour le bénéfice de la mention « premier cru », pour une production annuelle de 4150 hectolitres en vin rouge et près de 600 hectolitres en vin blanc.

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

Les vins rouges arborent une robe rubis. Ils sont relativement charpentés et structurés et présentent une structure tannique fine leur conférant une grande élégance. Ils supportent bien une longue conservation en bouteille (10 ans et plus), s'affinant encore au fil des années.

Les vins rouges bénéficiant de la mention « premier cru » sont corsés, charpentés grâce à des tanins bien présents, dotés d'un bouquet prononcé.

Les vins blancs présentent une rondeur relevée par l'acidité nécessaire aux vins de garde.

Les vins blancs bénéficiant de la mention « premier cru » se distinguent par un bouquet prononcé, se développant au fil des années.

3°- Interactions causales

Le caractère océanique frais du climat, associé à une situation topographique jalonnée de combes et de vallées générant des méso-climats variés confèrent aux vins une grande fraîcheur. Les substrats marneux et calcaires du Jurassique, dans ce contexte climatique, concourent à l'épanouissement optimal du pinot noir N, cépage autochtone bourguignon ainsi que du chardonnay B, lui aussi originellement très implanté localement.

Traduisant les usages, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur le substrat marneux, pour la majeure partie du territoire, sur les calcaires en plaquettes en bas de versant et sur le cône de déjections, dans ses meilleures situations. Les sols sont généralement carbonatés, peu épais et bien drainants. Leurs caractéristiques varient selon leur position topographique : plutôt pierreux et maigres en haut de versant, ils sont plus profonds et argileux sur les replats et le piémont.

Les parcelles destinées à la production des vins bénéficiant de la mention « premier cru » sont situées au cœur des coteaux, sur des sols de fertilité modérée, associant pierrosité et bonne réserve hydrique.

Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », supérieure à 9000 pieds par hectare.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer tout le potentiel du milieu naturel. Le relief de la « *côte* », la diversité géologique et la variété des sols qui en découlent génèrent dans les vins une palette de nuances qui ont incité les producteurs à différencier des cuvées selon les « *climats* » composant le territoire viticole.

L'usage est d'élever les vins pendant au moins 8 mois, ce qui leur assure une aptitude certaine à la conservation en bouteille, et contribue à renforcer l'expression de cette diversité perceptible à la dégustation.

Le petit territoire de « Monthélie » est presque entièrement consacré à la vigne. En 1778, l'abbé COURTÉPÉE note l'absence de terres labourables et cite même un dicton local : « *une poule à Monthélie meurt de faim en moisson* ».

Si les vins de « Monthélie » sont historiquement considérés comme du plus haut niveau de qualité au sein de la Bourgogne viticole, l'appellation d'origine contrôlée s'est construite dans l'histoire récente de la « Côte de Beaune ».

Dès 1816, JULLIEN cite les vins rouges de « Monthélie » en quatrième classe parmi les vins fins de Bourgogne en précisant que certains coteaux fournissent des vins de qualité proche des plus réputés de la région.

Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 95 hectares de vignes de vins fins dont certains secteurs méritent d'être classés en première classe. Ceux-ci orienteront, plus tard, la reconnaissance des « climats » pouvant bénéficier de la mention « premier cru ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

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

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à

l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

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

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

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée, la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

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

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

8. Remaniement des parcelles

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

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

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

2. Registre TSE

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Élevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
État 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
État cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

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

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BANYULS GRAND CRU »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru », initialement reconnue par le décret du 16 novembre 1962, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les mentions « hors d'âge » et « rancio » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » est réservée aux vins doux naturels rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

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 19 mai 2011.

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

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del Vidre Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain) et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, mourvèdre N, syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

- a) - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement de l'exploitation.
- b) - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont conduites en gobelet ou éventail.

Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La taille est effectuée au plus tard le 31 mars.

Cependant les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.

DISPOSITIONS PARTICULIERES

Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une pré taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

c) - Règle de palissage et de hauteur de feuillage

CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,60 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,5 kilogramme par pied.

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 % ;

- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- *Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant permettant de garantir l'intégrité

et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...), sont entretenus, selon les usages, par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols, ainsi que la préservation des éléments caractéristiques de l'architecture du vignoble, en utilisant des matériaux traditionnels ;

- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;

- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, entre le 1^{er} septembre et le 1^{er} mars, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

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.

La date de la récolte est définie individuellement sur la parcelle ou l'îlot cultural en fonction de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

b) - Dispositions particulières de récolte

- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ;

- Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant ; ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- Lors du transport de la vendange, les raisins ne sont ni écrasés, ni tassés ;

- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.

VIII. - Rendements. - Entrée en production.

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} 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 2^{ème} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

L'égrappage de la vendange est obligatoire.

b) - Assemblage des cépages.

- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75 % dans les assemblages ;
- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.

c) - Normes analytiques.

Les vins destinés à une transaction en vrac, ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

e) - Matériel interdit

L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

g) - Entretien du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions par type de produit*

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Les vins sont obtenus par macération de la vendange égrappée, pendant au moins 5 jours. Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉLEVAGE	
AOC « Banyuls grand cru »	Les vins font l'objet d'un élevage en récipients en bois dans les chais ou caves des opérateurs vinifiant ces vins, jusqu'au 1 ^{er} juin de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} septembre de la 5 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

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

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

consommateur

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	DATES
AOC « Banyuls grand cru »	A partir du 1 ^{er} juin de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	A partir du 1 ^{er} septembre de la 5 ^{ème} année qui suit celle de la récolte

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	DATES
AOC « Banyuls grand cru »	15 mai de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5 ^{ème} 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

Le vignoble le plus méridional de France est implanté, près de la frontière avec l'Espagne, dans un site très accidenté, sur des coteaux pentus où l'altitude passe très rapidement de 917 mètres au Pic de Sailfort, à 0 mètre en bord de mer.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 4 communes de la région du département des Pyrénées-Orientales baptisée « Côte Vermeille » et qui sont autant de ports : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et, Port-Vendres. Autour de ces ports, elle est limitée :

- à l'est, par la Mer Méditerranée ;
- au sud, par les crêtes pyrénéennes, constituant la frontière avec l'Espagne ;
- au nord, par le piémont des Albères et la plaine du Roussillon ;
- à l'ouest, par les sommets pyrénéens.

La surrection des Pyrénées a créé un paysage très tourmenté, compartimenté en une multitude d'alvéoles, de petits amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer.

Le substratum géologique est homogène, constitué essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, sont à l'origine de sols pauvres disposant de faibles capacités de rétention en eau et présentant, selon la situation topographique, une certaine variabilité en épaisseur.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont cultivées en terrasses, jusqu'à 400 mètres d'altitude, très localement dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la zone géographique.

La zone géographique bénéficie d'un très fort ensoleillement annuel supérieur à 2600 heures et d'un climat méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été. La température moyenne annuelle est de 15°C. Elle varie cependant avec l'altitude. Le régime thermique est marqué par des écarts de température annuels de faible amplitude mais connaît des écarts quotidiens souvent importants.

La pluviométrie annuelle moyenne, inférieure à 650 millimètres, varie également selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime trop souvent violent et irrégulier, alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne. Ces derniers peuvent être à l'origine de phénomène d'érosion et de ravinement des sols qui ont imposé la culture en terrasses.

La particularité climatique reste cependant le vent qui souffle près de 200 jours par an :

- la « *Tramontane* », vent dominant de nord-ouest (130 jours par an), violent et desséchant ; bénéfique pour assainir l'atmosphère des maladies cryptogamiques, elle s'avère souvent destructrice par ses effets mécaniques sur les jeunes rameaux de vignes au printemps ; elle est aussi responsable de la propagation des incendies en été ;
- Le vent marin, de direction est/sud-est, favorise les entrées maritimes fraîches et humides qui viennent tempérer les ardeurs solaires estivales.

Sous ce climat d'excès, la vigne compose le paysage, alternant avec de maigres espaces boisés de chênes lièges ou verts, d'oliviers, d'arbustes méditerranéens et des landes consécutives au passage répétés des incendies.

Ce paysage a été façonné par la persévérance de générations d'agriculteurs qui ont su, au fil des générations, optimiser l'occupation des coteaux et des piedmonts tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrer les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les terrasses caractéristiques de ce territoire.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est liée à l'histoire des Phéniciens qui l'implantent à partir du port de Collioure quelques 7 siècles avant Jésus-Christ.

Le contexte géographique et climatique impose très tôt la culture en terrasses, dès le début du Moyen-Âge.

La tradition de la culture de la vigne s'enracine profondément grâce, notamment, à la pratique du « *bail à complant* » ou à « *souche morte* ». Cette pratique, dont l'origine remonte avant l'an Mil, perdure dans le vignoble de « Banyuls » pour plus de 50% des parcelles de vigne. Ce mode de faire-valoir a permis, à des gens de condition modeste, d'exploiter quelques parcelles de vigne dont les pieds leur appartiennent, mais sans en posséder le foncier, mais avec obligation que les pieds soient toujours vivants.

Ceci a favorisé le remplacement régulier des pieds morts, par des pieds ou plus tard avec greffage sur place à partir de greffons que les producteurs considéraient les plus « intéressants ». De surcroît, cette pratique a induit, au fil des générations, la mixité des cépages rencontrée au sein d'une même parcelle.

Le commerce du vin, florissant depuis les ports, est encouragé par JACQUES 1^{er} de MAJORQUE en 1207, puis par les rois d'Aragon, avec notamment la rétrocession, aux communes viticoles, d'une taxe perçue sur les vins importés, afin de maintenir la haute qualité de la production locale.

En 1813, la vigne colonise les coteaux jusqu'à 450 mètres d'altitude et en 1860, le vignoble couvre une superficie de 2000 hectares.

A partir de 1830, tout va évoluer très vite. Le commerce, avec le port de Port-Vendres, s'intensifie, le chemin de fer arrive jusqu'à Collioure, puis jusqu'en Espagne où les voies présentent un écartement différent. Ceci conduit à une activité considérable de manutention pour transvaser les marchandises. La population augmente, attirée par l'activité portuaire et de manutention, et chacun cherche à exploiter un lopin de vigne par « *bail à complant* ». Le vin de « Banyuls » bénéficie de cet essor sous l'impulsion de l'activité commerciale des négociants de la région, mais aussi d'un ecclésiastique, l'abbé ROUS.

En 1885 la crise tardive du phylloxera détruit une grande partie du vignoble et accroît les difficultés que rencontrent les producteurs face à la concurrence de vins frauduleux.

Jusqu'alors, la notoriété repose, en particulier, sur des vins blancs secs présentant un titre alcoométrique volumique naturel élevé, stables et disposant d'une excellente aptitude à la conservation, et dont la réputation traverse l'océan Atlantique.

Puis jusqu'au XIX^{ème} siècle, les plantations en cépage grenache N augmentent. Parallèlement, la production de vins doux naturels se développe, pour devenir la production la plus importante, et acquiert progressivement une solide réputation.

En 1902, le syndicat de défense voit le jour. En 1909, l'appellation d'origine « Banyuls », pour les vins doux naturels, est délimitée juridiquement.

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » est reconnue en 1936, parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées françaises.

Suite aux fortes gelées de 1956 qui détruisent une partie du vignoble, des producteurs réalisent des plantations en cépage grenache gris G, cépage qui a la réputation d'être moins sensible à la coulure, et qui est plus productif que le cépage grenache N, mais n'offre ni l'intensité colorante, ni les caractéristiques de ce dernier.

A partir de ces constatations, le docteur André PARCÉ, alors maire de la commune de Banyuls-sur-Mer, fondateur de l'Académie Internationale des Vins et figure marquante de cette région, mais également Président du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls », prend l'initiative, avec le concours du conseil d'administration, de préserver la production de vins élaborés avec un fort pourcentage de cépage grenache N et sollicite la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée dont les règles de production intègrent un élevage au moins jusqu'au 1^{er} juin de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » est ainsi reconnue par décret du 16 novembre 1962. Elle est exclusivement réservée aux vins doux naturels rouges, avec une proportion d'au moins 75% de l'encépagement de l'exploitation, pour le cépage grenache N.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » couvre une superficie de 174 hectares pour une production annuelle moyenne de 4000 hectolitres, élaborée par deux caves coopératives et quelques caves particulières.

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

Les vins sont élaborés essentiellement à partir du cépage grenache N qui est présent dans une proportion d'au moins 75 % dans l'encépagement de l'exploitation et dans l'assemblage.

Il peut être associé aux autres cépages traditionnels des vins doux naturels qui sont souvent présents en mélange dans les vieilles parcelles de vigne. D'autres cépages ouvrant droit à la

production de vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » produits sur le même territoire entrent également accessoirement dans l'encépagement et dans l'assemblage.

Les vins sont élaborés à partir de moûts présentant une richesse naturelle en sucre minimale de 252 grammes par litre, à partir, le plus souvent, de vieilles parcelles de vigne, et par « mutage sur grains » afin d'assurer une extraction maximale de précurseurs aromatiques, d'anthocyanes et de tanins. Ainsi, en fin de fermentation, la couleur est soutenue et la structure tannique est gage d'un produit de qualité apte à l'élevage et à la conservation. Au terme de l'élevage, la robe tuilée, de couleur acajou, s'accompagne d'un bouquet complexe dans lequel se mêlent des notes rappelant souvent, le cacao, les fruits confits et les épices. En fonction des conditions d'élevage et de sa durée, les vins peuvent acquérir le « goût de rancio » qui rappelle alors la torréfaction, les fruits secs et notamment la noix.

3°- *Interaction causale*

Dans un contexte naturel très particulier de montagne et de bord de mer, l'homme s'est adapté et a sculpté un paysage, en installant la vigne (depuis 2000 ans) sur les pentes abruptes, qu'elle colonise du bord de mer jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Sous un climat de contraste et d'excès, sur des sols peu stables et filtrants composés d'éléments grossiers, les générations successives ont aménagé des terrasses qui permettent de lutter contre l'érosion des sols, mais aussi contre les incendies. On compte ainsi sur les parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins plus de 5000 kilomètres linéaires de murettes en pierres sèches. Ces terrasses tout en corrigeant la pente, permettent la conservation des potentialités agronomiques du sol mais sont rarement mécanisables.

Avec le système ingénieux du « *bail à complant* », les propriétaires du foncier ont maintenu le vignoble et sa diversité d'encépagement, et ont prouvé leur intérêt pour ce territoire difficile où, au fil du temps, le cépage grenache N s'est imposé, démontrant sa parfaite adaptation, notamment à la sécheresse et aux situations ventées.

Les situations naturelles imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, pour des vignes essentiellement conduites en gobelet, conduite apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (un climat à la fois très chaud et sec, mais avec des épisodes très humides, une influence maritime forte, et un vent violent) et assurant une grande longévité des pieds, par la pratique de rendements faibles, indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.

L'originalité et la pérennité du vignoble sont étroitement liées à la structure sociale de la zone géographique et à la pluriactivité. Les activités associées à la proximité de la mer (marins pêcheurs, dockers), à l'existence de la ligne de chemin de fer transfrontalière (cheminots) ainsi que l'attachement culturel au patrimoine viticole, ont permis de conserver ce vignoble à l'architecture unique.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Le cahier des charges impose que les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, ...) soient entretenus selon les usages, et seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle de ces éléments.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de terrasses.

Pour favoriser, dans les vins, toute la finesse requise, alliant un beau volume avec des tanins fins, l'expérience, acquise au fil des générations, a imposé un élevage d'au moins 30 mois sous bois, permettant ainsi aux tanins issus de la macération de s'affiner et aux arômes de se complexifier, à la lumière de la « *mémoire des foudres* ».

Le sentiment d'émotion que suscite le paysage de la zone géographique, et son histoire marquée par les peuplades de l'antiquité ou les Rois de Majorque, le repère culturel que fut le village de Collioure pour les peintres illustres comme PICASSO, MATISSE et le célèbre sculpteur MAILLOL, inspirent et créent des images qui reviennent sans cesse lors de la découverte de ce site, et plus tard, lors de la dégustation d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru ».

Dans son important ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* », procédant au classement des vins rouges, A. JULLIEN attribue, en 1816, la « *première classe* », à « *Bagnols* » (Banyuls-sur-Mer) qui « *produit des vins d'une couleur très foncée, pleins de corps et de spiritueux, avec de la moelle, du velouté et un fort bon goût* ».

A l'origine, « Banyuls » et sa région sont connus pour la production de vins secs, blancs ou rouges, présentant un titre alcoométrique volumique élevé et marqués par le « goût de rancio ». Puis peu à peu, le cépage grenache N a été privilégié. Côte ROUFFIA, dans son « *Ampélographie du Roussillon* », en 1866, en témoigne: « *Le grenache récolté à Collioure et Banyuls sur Mer est de première qualité. Lorsqu'il est vieux, il peut remplacer le meilleur Madère* ».

Sous l'impulsion du Docteur André PARCÉ, la sauvegarde de ce patrimoine a été possible, ce d'autant que son charisme s'est également exprimé en gastronomie, associant avec bonheur cuisine catalane et « Banyuls grand cru ».

L'adéquation entre cépage, territoire et organisation sociale de familles, dont les membres, devenus vigneron et producteurs, ont œuvré depuis plusieurs générations, avec leurs mains et dans des conditions difficiles pour que ces vignes, torturées, sous un climat marqué par ses excès, produisent des raisins de qualité qui s'expriment dans un vin d'exception, force l'admiration.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls grand cru » 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) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.
- b) – Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage ou la part de chaque cépage si la parcelle est complantée avec différents cépages, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

L'opérateur peut déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation au plus tard le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée et la mention ;
- le volume du vin ;

- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3. Déclaration de mise en élevage sous bois

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de mise en élevage au plus tard quinze jours après la mise sous bois des vins.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effective, auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction pour le lot concerné, entre le jour de la contractualisation de la transaction, et au plus tard dix jours avant la retiraison.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fait l'objet d'une déclaration différente.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effective, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, par trimestre, une déclaration récapitulative.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

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

L'opérateur précise les volumes concernés.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

L'opérateur précise les volumes concernés.

9. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, 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 délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée, par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la ou des parcelles concernées.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. Plan de cave

Liste des contenants permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

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 (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 —Potentiel de production revendicable (Encépagement et règles de proportion, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales (Entretien des aménagements de la maîtrise de la circulation des eaux, aménagements ou travaux sur les parcelles, maîtrise de la végétation spontanée)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Macération de la vendange égrappée et mutage sur grain	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Mutage	Contrôle documentaire
Elevage sous bois	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
- Rendement autorisé ; - Production totale des parcelles revendiquées.	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la transaction et du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction et du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage : mentions facultatives « hors d'âge » et « rancio »	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CORNAS »
homologué par le décret n° 2011-1829 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cornas », initialement reconnue par le décret du 5 août 1938, 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 « Cornas » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire de la commune de Cornas, dans le département de l'Ardèche.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 mai 1971.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarraz, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion ;

- Département de la Drôme : Albion, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage,

Triors, Valence, Veaunes ;

- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;

- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Mallevall, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez Vêrin ;

- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage syrah N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,30 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacements entre les pieds sur un même rang ;
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple ou double.

La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » :

- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Pour les vignes conduites sur échelas, 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'échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} septembre au 1^{er} février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement ;
- Le paillage plastique des vignes est interdit.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

- a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.
- c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2° - Maturité du raisin

- a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 171 grammes par litre de moût.
- b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 46 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 50 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4° - Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} 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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le

greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} 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) - Fermentation malo-lactique

Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

b) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Matériels interdits

Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées au chai.

f) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins sont mis en marché à destination du consommateur uniquement en bouteille de verre.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre de manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône ».

Inscrite au sein de la partie septentrionale de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » en est la plus méridionale pour la production de vins rouges.

Le vignoble se situe en effet sur la rive droite du Rhône, face à la ville de Valence, et est enserré entre les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Saint-Péray » et « Saint-Joseph ».

La zone géographique est délimitée sur la seule commune de Cornas, dans le département de l'Ardèche. Le territoire est très ouvert au sud, et bien protégé du nord par le massif des Arlettes. Dans cet amphithéâtre, le vignoble bénéficie d'un climat tempéré de type « *Lyonnais* » fortement nuancé par une exposition sud et un abri naturel (relief) contre le vent du nord.

L'essentiel du vignoble est installé sur des sols issus de l'altération de roches primaires éruptives de la famille des granites (granites porphyroïdes de Tournon). Au nord de la commune, un lambeau de dépôts sédimentaires de l'ère Secondaire (le massif des Arlettes) constitue la frontière avec l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph ». Ce massif de calcaires compacts a été érodé et a libéré, sur son versant méridional, des éboulis, notamment présents au quartier « Pied-la-Vigne ».

Cette portion du vignoble, sur éboulis calcaires, ne concerne qu'une infime partie de la zone géographique.

Sur ces quelques éboulis calcaires comme sur les versants granitiques, les vignes colonisent des pentes fortes impliquant, pour maintenir en place les arènes granitiques, la culture sur de petites terrasses séparées par des murets traditionnellement de pierres sèches que les vignerons ont su et continuent de préserver.

Sur les sols plus alluvionnaires, situés en pieds de coteaux, le vignoble s'étend sur des parcelles plus vastes. Enfin, plus récemment le vignoble a conquis les collines situées au-delà de 250 mètres d'altitude.

L'appellation d'origine contrôlée « Cornas » a bâti sa renommée uniquement sur le vin rouge parallèlement à « Saint-Péray », l'appellation d'origine contrôlée voisine, qui ne reconnaît que le vin blanc.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

D'après les auteurs de l'antiquité (PLINE et PLUTARQUE), la viticulture dans cette région est au moins deux fois millénaire. Les plus anciennes traces écrites de cette culture sur le lieu exact de Cornas remontent au moins au X^{ème} siècle (An 1000 : mention du don d'une vigne à un chanoine, dans le cartulaire de l'abbaye de Saint-Chaffre du Monastier).

La production et la commercialisation de vin est avérée, quant à elle, entre le V^{ème} et le X^{ème} siècle par Eugène de ROZIERE (Recueil général des formules usitées dans l'empire des Francs – Partie 3 – Edition 1859). En effet, parmi les denrées transitant par Soyons, alors port du Vivarais, l'auteur cite «... vins, surtout ceux de Saint-Péray, de Cornas ».

Jusqu'en 1461, le Rhône constitue une réelle frontière car le Dauphiné n'est pas encore rattaché à la France. De fait, les vins de la région de Cornas, comme tous les vins de la région du Vivarais (Ardèche) sont essentiellement commercialisés dans l'arrière pays, sur la rive droite du Rhône, et ce, grâce aux muletiers qui franchissent les montagnes en direction du Gévaudan, du Velay et jusqu'en Auvergne. Le vin sert alors de monnaie d'échange contre le blé de ces contrées.

Dès le règne de Louis XVI, après les guerres de religion qui perturbent l'économie régionale et grâce au rattachement du Dauphiné à la France, le vignoble peut enfin se développer et s'exporter en Dauphiné.

Comme tous les vins de la vallée du Rhône, « Cornas » connaît des difficultés pour gagner Paris par le fleuve Rhône en raison de lourdes taxes mises en place, notamment par les villes de Lyon et Mâcon, sur les vins venant « d'en-bas ». A la fin du XVIII^{ème} siècle, l'ouverture du Canal de Briare permet de relier la Loire à la Seine ouvrant ainsi le marché parisien.

A partir de cette période, les références à l'excellence des vins de « Cornas », et à leur renommée, sont nombreuses et constantes au fil du temps.

Au XVII^{ème} siècle, les comptes consulaires de Bourg-lès-Valence font état de « 20 livres pour une pièce de vin de Cornas » offerte à M. La CONDAMINE, lieutenant de la citadelle (archives communales de Bourg CC38).

Des traces écrites beaucoup plus tardives mentionnent encore, explicitement, le vin produit à « Cornas ». En 1781 notamment, un inventaire des biens hérités par le neveu du défunt Jacques-Philippe de ROBERT DE LATOUR, chanoine de Saint-Bernard, fait état de « vin de Cornas » dans ses caves.

Le 19 novembre 1937, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » est reconnue pour les vins issus d'un grand nombre de communes viticoles de la vallée du Rhône situées entre Ampuis et Avignon, parmi lesquelles figure la commune de Cornas.

Rapidement, la communauté humaine locale s'organise dans le but d'obtenir une reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour les vins de « Cornas ». F. MICHEL, alors maire de la commune, H. ASTRUC, directeur de la station œnologique du Gard et le Baron LEROY, président du « *Syndicat Général des Vignerons des Côtes du Rhône* » sont considérés comme les pères fondateurs de l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » obtenue par décret du 5 Aout 1938.

A cette époque, les vins sont surtout vinifiés par le négoce local (Maison DELAS, et VERILHAC). La première mise en bouteille pour le compte d'une cave particulière n'intervient qu'en 1952, soit 14 ans après la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

En 1980, une vingtaine de producteurs vinifient et conditionnent. Depuis, un certain équilibre s'est instauré au sein de la profession et les vins des caves particulières (une soixantaine) côtoient ceux du négoce et de la cave coopérative la plus proche (Tain-l'Hermitage). Par ailleurs, si traditionnellement les vigneronns devenaient, par le biais de mariages, réciproquement propriétaires de parcelles sur « Saint-Péray » et « Cornas », aujourd'hui, d'autres vigneronns ou des négociants de vignobles plus éloignés (« Crozes-Hermitage », « Saint-Joseph »,....) viennent louer ou acheter des vignes à Cornas.

En 2009, le vignoble couvre une superficie d'environ 115 hectares pour une production moyenne annuelle de 3600 hectolitres.

La proximité de l'agglomération Valentinoise génère une pression forte sur le foncier mais les vigneronns s'organisent et redoublent d'effort afin de préserver ce patrimoine et le potentiel viticole de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Les vins sont exclusivement des vins rouges, « Cornas » étant la seule appellation d'origine contrôlée de l'ensemble des appellations dites des « Côtes du Rhône septentrionales » où le vin est produit exclusivement à partir du cépage syrah N.

Le cépage syrah N ou « *serine* » à Ampuis est aussi appelée localement « *Plant de l'Ermitage* ». Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » se situant à 12 kilomètres au nord de Cornas, le cépage syrah N est donc bien un cépage emblématique de ce territoire.

Les vins présentent toujours une robe très foncée, grenat, voire presque noire, caractéristique, évoluant vers des tonalités ambrées avec le vieillissement. Ils sont puissants et charpentés et atteignent leur apogée après une longue garde. En référence à cette structure, ils sont souvent qualifiés de « virils ».

Dès 1819, « *Le nouveau manuel complet du sommelier et du marchand de vin* » de P. MAIGNE donne déjà une caractérisation très complète du produit : « *ils sont riches en couleur, ont beaucoup de corps, de moelle, de velouté, de solidité* ».

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble implanté dès la période romaine, constitue la partie occidentale du territoire des *Allobroges*.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » délimite un amphithéâtre essentiellement granitique, bien exposé, protégé des vents, et chaud, offrant des coteaux aménagés en terrasses soutenues par des murets que la communauté vigneronne a su patiemment mettre en place et continue de protéger, soucieuse de préserver tout autant le potentiel de production que le paysage associé.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Cornas » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Le mésoclimat est peut-être l'élément fondateur du nom de la commune de l'appellation d'origine contrôlée puisqu'en celte, « Cornas » signifie « *terre brûlée* ». Ces conditions climatiques clémentes permettent une maturité précoce qui explique que, bien que situé seulement à 12 kilomètres au sud du territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage », les vendanges débutent souvent, à « Cornas », une semaine plus tôt.

L'ensemble de ces conditions naturelles a permis aux hommes d'implanter ici le cépage syrah N, cépage qui reste emblématique de ce territoire, même s'il s'est évadé dans d'autres régions. Les raisins, issus de parcelles soigneusement délimitées, sont précocement mûrs et offrent des vins virils caractérisés par une robe noire, des tanins abondants mais soyeux, des arômes puissants, une structure assurant des vins de garde, d'une qualité unanimement et mondialement reconnue, vantée au fil des siècles comme en témoigne les abondantes archives.

Outre ses caractéristiques organoleptiques, la taille réduite de son vignoble et son climat, « Cornas » tire son originalité et son identité de son unité (une seule commune, un seul cépage, des sols essentiellement granitiques).

Horace-Bénédict DE SAUSSURE, (1740-1799) nous offre dans le Tome 3 de son « *Voyages dans les Alpes* » un témoignage saisissant sur l'originalité du vin et du vignoble de « Cornas » qui restent d'actualité 200 ans plus tard. En effet, il écrit : « *les vignes de cet endroit, exploitées au soleil levant, sur la pente de la montagne, produisent un vin rouge foncé qui a aussi de la réputation* ».

Les lettres du Comte Camille DE TOURNON, préfet de Rome de 1809 à 1814, adressées à sa famille attestent que le vin de « Cornas » était apprécié par les classes privilégiées notamment à Rome : « *Je viens d'apprendre que le bâtiment qui portait mon vin de Cornas s'était perdu sur la Côte de Gênes* » et dans une deuxième lettre « *Vous me feriez plaisir de m'envoyer 200 bouteilles de Cornas et de Saint-Péray, ces vins ont du succès ici* »...

Plus tard encore, « Cornas » demeure associé à l'excellence ou à l'estime. Ainsi « *La revue des vins et liqueurs et produits de l'exportation* » édité par Paul DREYFUS BING en 1877, évoque au sujet de « Cornas » « *l'élite des grands vins fins de la côte du Rhône* ».

A la fin du XIX^{ème} siècle, les sources vantant la qualité et la renommée de « Cornas » se multiplient.

En 1893, A. CHARRA relate un banquet des mobiles du 3^{ème} bataillon de l'Ardèche en ces termes « Monsieur Francon de Saint-péray avait eu l'amabilité de fournir les tables de son excellent Cornas ».

Jusqu'aux définitions fournies par Larousse en 1866 et Littré en 1886 qui donnent respectivement : « Cornas :...cette commune comprend 100 hectares de vignes produisant un vin rouge fort estimé » et « Cornas : Vin estimé d'un cru entre Saint-Péray et Tournon ».

Plus proche de nous enfin, dans l'ouvrage intitulé « Miéjour : paysages du Rhône, Dauphiné, Languedoc, Provence... », F. GREGOIRE n'hésite pas à parler de « crus héroïques » et de vins « les plus beaux du monde » pour les vins rouges de « Cornas » et les vins blancs de son voisin « Saint-Péray ».

XI. - Mesures transitoires

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et d'écartement entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Règles de taille.

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage

Les règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2016.

2° - Autres pratiques culturales

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

3° - Conditionnement

La disposition relative à l'obligation de mise en marché des vins à destination du consommateur en bouteille de verre s'applique à compter du 1^{er} août 2016.

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

2° - Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février qui précède la récolte, la ou (les) parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

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

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle

agréé au plus tard dix jours ouvrés après ce déclassement.

7. Déclaration relative à la modification des éléments structurants des parcelles:

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaires (fiche parcellaire tenue à jour) et contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôles sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Conditionnement	Contrôles sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôles documentaires (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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