Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « ANJOU », « CABERNET D'ANJOU » et « ROSÉ D'ANJOU » homologué par le décret n°2011-1556 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées suivantes les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après :
- « Anjou », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 14 mai 1938 (vins mousseux) ;
- « Cabernet d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964 ;
- « Rosé d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indication

1°- Les noms des appellations d'origine contrôlées peuvent être complétés par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est suivi de l'indication « gamay » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette indication dans le présent cahier des charges.

3°- Les noms des appellations d'origine contrôlées « Anjou » suivi de l'indication « gamay », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », peuvent être complétés par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

2°- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » suivie de l'indication « gamay », complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», est réservée aux vins tranquilles rouges.

3°- Les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », complétées ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», sont réservées aux vins tranquilles rosés.

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

1°- *Aire géographique*

a) - Sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d`origine contrôlée « Anjou » ;
- la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des

appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » :

- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;
- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque ;
- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » sont assurées sur territoire des communes suivantes :
- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars ;
- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brigné, Brissac-Quincé, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-la-Fontaine, Drain, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Vauchrétien, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

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 11 septembre 1985, 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 4 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 10 février 2011 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

3°- Aire de proximité immédiate

a) - Est constitué par le territoire des communes suivantes :
- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ;
- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » :
- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;
- Département de Maine-et-Loire : Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay.
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;
- Département de Maine-et-Loire : Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Meigné, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay
- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CEPAGES

AOC « Anjou » :	
Vins tranquilles blancs	- cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) - cépages accessoires : chardonnay B, sauvignon B
Vins tranquilles rouges	- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N ; - cépages accessoires : grolleau N, pineau d'Aunis N
Vins mousseux blancs	- cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) - cépages accessoires : cabernet franc B, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Vins mousseux rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Indication « gamay »	gamay N
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, TYPE ET COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
Vins tranquilles rouges	- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grolleau N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement
Vins mousseux blancs	La proportion du cépage chardonnay B est inférieure 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 à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépages cot N, gamay N, pineau d'Aunis N	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages grolleau N et grolleau gris G	- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	Avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois.
Cépage chenin B	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ; - soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois ; - Les parcelles de vignes plantées avant le 1er août 1980 peuvent être taillées avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et un maximum de 10 yeux francs par pied.
Cépages chardonnay B et sauvignon B	- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;

	- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5yeux francs sur le long bois.

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

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs et rouges	10000
Vins mousseux blancs et rosés	12000
Indication « gamay »	10000
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	10000
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12000

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Anjou »		
Vins tranquilles blancs	187	11 %
Vins tranquilles rouges	180	10,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	161	10,50 %
Indication « gamay »	180	10,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	170	10,50 %
AOC « Rosé d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	153	9,50 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM

AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	9,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	10 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	9 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum.
Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	60
Vins tranquilles rouges	60
Vins mousseux blancs et rosés	67
Indication « gamay »	60
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	60
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	65

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 CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	65

Vins tranquilles rouges	65
Vins mousseux blancs et rosés	76
Indication « gamay »	72
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	69
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	75

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

TYPE ET COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs et rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les mêmes proportions que celles définies pour les règles de proportion à l'exploitation
Vins mousseux blancs	- La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 70 % ; - La proportion du cépage chardonnay B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est inférieure ou égale à 10 % - Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base

b) - Fermentation malolactique.
La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges.
Les vins rouges prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une

teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
- Les vins présentent les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs (secs)	Inférieure ou égale à 3, pouvant être portée à 8 au maximum si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles
Vins tranquilles rouges	Inférieure ou égale à 3
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	Inférieure ou égale à 24
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	Inférieure ou égale à 5
Indication « gamay »	Inférieure ou égale à 3
Indication « gamay » complétée par la mention «primeur» ou «nouveau»	Inférieure ou égale à 2
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 10
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 7

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	12,50 %
Vins tranquilles rouges	12,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés, ayant fait l'objet d'un enrichissement	11,60 %
Vins mousseux blancs et rosés	13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
Indication « gamay »	12,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	13 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12 %

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

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

2° - Dispositions par type de produit

AOC « Anjou »	
Vins tranquilles rouges	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux	a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée. b) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles. L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à 2,5 % du volume initial mis en œuvre. Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du

	dégorgement des lots correspondants. L'élaboration des vins mousseux donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits issus du dégorgement à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement. c) - La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GENERALES
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime; - pour les vins tranquilles, une analyse réalisée lors du conditionnement ; - pour les vins mousseux, une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse ; Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.
DISPOSITION PARTICULIERE
Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins tranquilles rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage

Indication « gamay » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Cabernet d'Anjou » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	
Vins tranquilles rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Rosé d'Anjou » complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau»	
Vins tranquilles rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rouges	A partir du 1er janvier de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Indication « gamay » complétée par la mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Indication « gamay »	A partir du 1er décembre de l'année de la récolte
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés avec mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rosés	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés avec mention «primeur» ou «nouveau»	A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte
Vins tranquilles rosés	A partir du 15 novembre de l'année de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique s'étend sur deux grands ensembles géologiques où le vignoble occupe principalement les versants des rivières et quelques plateaux.
A l'ouest, le socle précambrien et paléozoïque est rattaché au Massif Armoricain.
A l'est, le substratum mésozoïque et cénozoïque du Bassin Parisien vient recouvrir le socle ancien.

Cette particularité géologique différencie la partie occidentale de la zone géographique marquée par la présence des schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « *Anjou noir* », de la partie orientale de la zone géographique marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « *Anjou blanc* ».

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, la zone géographique s'étend essentiellement sur la moitié méridionale du département de Maine-et-Loire (129 communes), ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres (15 communes) et de la Vienne (9 communes).
Quelques îlots subsistent dans le nord du département de Maine-et-Loire, témoignages d'une époque au cours de laquelle la vigne était implantée sur l'ensemble du département.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus des différentes formations géologiques. Bien que très différents, ces sols sont généralement pauvres et ont une réserve hydrique modérée. Ils présentent aussi un bon comportement thermique.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles compte tenu, d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur thermique que jouent la Loire et ses affluents et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Ne parle-t-on pas de « *douceur angevine* », expression qui trouve plus particulièrement sa réalité au cours de l'hiver, du long printemps et de l'automne, alors que les fortes chaleurs sont fréquentes en été. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de Foehn, à l'abri de l'humidité océanique du aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Vins tranquilles

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'APOLLONIUS (VI^{ème} siècle): « *Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers).* »

Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen-Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives même de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIENOR d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.
La production connaît un développement important à partir du XVI^{ème} siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais, en font d'amples provisions et le commerce est si florissant au XVIII^{ème} siècle qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée.

La grande renommée des « vins d'Anjou » suscite cependant la convoitise et de nombreux impôts sont créés (droit de cloison, de boite, d'appêtissement, de huitième, de passe-debout,…), impôts qui ont des conséquences néfastes sur le du commerce.
Les dévastations des guerres de Vendée achèvent de ruiner le vignoble.

La prospérité renaît au cours du XIX^{ème} siècle. En 1881, le vignoble couvre une superficie de 45000 hectares, dont 10000 hectares subsistent encore, en 1893, après l'invasion phylloxérique.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B.
Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N, puis, un peu plus tard, en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique.

La vinification est principalement orientée, au début du XX^{ème} siècle, vers l'élaboration de « *rouget* », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin. Associés aux cépages grolleau N et grolleau gris G, qui donnent des vins « clairets » et peu colorés, accessoirement aux cépages gamay N et pineau d'Aunis N, ils participent au développement d'une production importante de vins rosés emblématiques, connus et reconnus sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou ».
La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XV^{ème} siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIX^{ème} siècle, le développement de la production de vins mousseux bénéficiant de l'existence de caves importantes creusés dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante.

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

Vins tranquilles

La production de vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » se décline en vins blancs, vins rosés et vins rouges.

Le vin blanc est un vin généralement sec, mais il peut parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifié de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Son expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille,…) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs,…). Sa bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.

Les vins rosés, présentés sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » présentent des sucres fermentescibles et une sucrosité plus ou moins importante. Leur expression aromatique est intense, révélant en chacun les spécificités de leurs propres cépages. Néanmoins le fruit reste incontournable (pêche, fraise, agrumes, …). En bouche, ils présentent un savant équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Leur persistance aromatique est intense, notamment pour les vins rosés présentés sous l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet d'Anjou ».

Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte.
Les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay » sont frais, vifs et gouleyants. Ils développent des arômes caractéristiques, le plus souvent fruités. Ils sont à apprécier généralement dans leur jeunesse.

Vins mousseux

Les vins mousseux se caractérisent par la finesse, présente non seulement dans le dégagement gazeux, mais aussi dans l'expression aromatique et la structure en bouche.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, avec une climatologie empreinte de douceur, une géologie et une pédologie originale, confère aux vins une identité gustative qui s'exprime au travers de la fraîcheur des vins.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale.
L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble.
Ainsi, si l'ensemble angevin permet au cépage chenin B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi lui permettent d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée et si les conditions climatiques d'arrière saison sont favorables, il peut être à l'origine de vins « moelleux » ou « doux ».

De même, alors que les cépages grolleau N, grolleau gris G ou pineau d'Aunis N colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins rosés fruités, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rosés ronds et à bonne persistance aromatique ou pour la production de vins rouges dont la légère rusticité est affinée par une courte période d'élevage prévue dans le cahier des charges.

Enfin, l'implantation du cépage gamay N privilégie les parcelles présentant des sols développés sur les roches précambriennes au cœur de « *l'Anjou noir* » à l'exclusion de toutes les situations de « *l'Anjou blanc* », comme en témoigne l'unité géographique définie plus particulièrement dans le cahier des charges pour les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay », au sein de la zone géographique.

Le savoir-faire des producteurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime également dans le choix des itinéraires techniques d'élaboration et des assemblages de cépage, en fonction de l'objectif de production et du millésime.

La diversité de la production est un atout pour la conquête de différents marchés. Non seulement au niveau national où les vins sont plus particulièrement appréciés par les habitants de la ville d'Angers et ses environs ou bien des régions françaises bretonnes et normandes, mais également hors des frontières nationales, les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », participant pour une part non négligeable au rang de 7ème région exportatrice française occupée par le « Val de Loire ».

De nombreux écrits ont honoré les vins de la région « Anjou », comme en témoigne ces quelques mots du poète Joachim DU BELLAY écrits au XVIème siècle :
« *Fais que l'humeur savoureuse,*
De la vigne plantureuse,
Au rais de ton œil divin,
Son nectar nous assaisonne
Nectar, tel comme le donne
Mon doux vignoble Angevin. »

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « *deuxième fermentation spontanée* » a d'abord conduit à la production de vins « *pétillants* », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage, tardif, dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIXème siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par « *seconde fermentation en bouteille* » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange, et la détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.
De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « *l'Anjou blanc* », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales.
Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.
Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit aux appellations d'origine contrôlées visées par le présent cahier des charges jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :
- 2012 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1992 ;
- 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993 et 3 et 4 novembre 1994 ;
- 2019 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 3 et 4 février 2000 ;
- 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont les règles spécifiques de palissage et de hauteur de feuillage.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », et qui sont présentés sous lesdites appellations ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes,

factures, récipients quelconques, les appellations d'origine contrôlées susvisée soient inscrites.

2°- Dispositions particulières
a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

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

c) - L'indication « gamay » figure sur les étiquettes obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et est inscrit en caractères de même couleur et dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Le terme « cabernet », ou l'indication du cépage cabernet-sauvignon N ou cabernet franc N est interdite dans la présentation et la désignation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou ».

e) - Les vins tranquilles blancs sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.
Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

2. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à la production de vins mousseux)
Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication dite « d'aptitude » est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration précise :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

3. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

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

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

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

7. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare
Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de

l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

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

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

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

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

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

CHAPITRE III

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

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

mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Conditionnement (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement (vins mousseux)	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	Examen analytique

Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (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 tranquilles non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHINON » homologué par le décret n°2011-1557 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chinon », 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 complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Chinon » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Anché, Avoine, Avon-les-Roches, Beaumont-en-Véron, Chinon, Cravant-les-Coteaux, Crouzilles, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ligré, Panzoult, Rivière, La Roche-Clermault, Saint-Benoît-la-Forêt, Savigny-en-Véron, Sazilly, Tavant, Theneuil.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 21 et 22 mai 1996.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Azay-le-Rideau, Benais, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, La Chapelle-sur-Loire, Chaveignes, Chezelles, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Couziers, Crissay-sur-Manse, Ingrandes-de-Touraine, Lerné, Marcay, Restigné, Rigny-Ussé, Rivarennes, Saché, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Patrice, Seuilly, Thizay, La Tour-Saint-Gelin, Trogues.
- Département de Maine-et-Loire : Fontevraud-L'abbaye, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Turquant, Varrains.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

b) - Les vins blancs sont issus du cépage chenin B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille
Pour les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied et selon les techniques suivantes :
- taille Guyot simple, avec un long bois portant 7 yeux francs au maximum ;
- taille à deux demi-baguettes portant chacune 4 yeux francs au maximum.
Dans les deux cas, le pied peut en outre porter un ou deux coursons ou « poussiers » taillés à 2 yeux francs au maximum.

Pour le cépage chenin B, seule la taille courte est autorisée, avec un maximum de 11 yeux francs par pied. Les différents bras portent des coursons taillés à 3 yeux francs au maximum.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- un couvert végétal des tournières est obligatoire au minimum à 1,50 mètre de l'amarre d'ancrage du

palissage de la vigne ;
- sur l'inter-rang soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

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 :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	162	10,0 %
Vins rosés	171	10,5 %
Vins rouges	180	10,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 67 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 blancs, à 69 hectolitres par hectare.

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

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

c) - Normes analytiques
Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE TOTALE
Vins blancs	6	La teneur en acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.
Vins rosés	4	La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre est supérieure à 3,5 grammes par litre.
Vins rouges	2	

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- 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 de 13 %.

e) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins à 1 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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 14 décembre de l'année 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 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 blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble est implanté le long de la vallée de la Vienne ainsi que sur les rives gauches de l'Indre et de la Loire.
De part et d'autre de la Vienne, le vignoble occupe les coteaux et les rebords des plateaux, tandis que dans la région du Véron, qui est la zone de confluence avec la Loire, le vignoble est implanté au cœur d'un paysage plus ouvert.

Sur les 18 communes du département d'Indre-et-Loire dont les territoires constituent la zone géographique, les sols les plus caractéristiques sont issus :
- soit, des différentes formations sédimentaires du Crétacé supérieur : le Cénomanien, le Turonien et le Sénonien (craies tendres du Turonien, et formations argilo-siliceuses du Sénonien) ;
- soit, des formations sablo-graveleuses filtrantes du lit majeur de la Vienne.

Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, la zone géographique bénéficie d'un climat de type océanique à semi-continental, particulièrement plus chaud et plus sec que le reste de la région. Au printemps, la douceur des températures permet un démarrage précoce de la végétation.
La présence d'essences végétales méridionales et même subtropicales (Magnolia, figuiers, palmiers….) témoigne des caractéristiques climatiques particulières de la zone géographique.
Ces caractéristiques particulières sont liées à l'influence bénéfique des courants d'air générés par les deux cours d'eau effectuant un drainage naturel des masses d'air froid.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Ainsi qu'en attestent les nombreuses découvertes archéologiques régionales (pollens de vigne, pépins de raisin, outils de vignerons, pressoirs, dolia, sites de production d'amphores), la Touraine est depuis l'Antiquité une région productrice et exportatrice de vin. La vigne est cultivée dans la région de Chinon dès la période gallo-romaine, Chinon étant déjà un carrefour routier et fluvial important, à l'embouchure de la Vienne sur la Loire. Comme dans tout le Val de Loire, le commerce fluvial a ici favorisé l'implantation et de développement de la viticulture.

Au XI^{ème} siècle, le récit hagiographique de la vie et les miracles de SAINT-MEXME, évangélisateur de la Touraine, fait mention d'un propriétaire de Chinon transportant son vin par le fleuve jusqu'à Nantes, où il espère en tirer meilleur prix. Sous la domination des Plantagenêt, Chinon devient le centre d'un immense domaine féodal et ses vins sont servis à la Cour.
Le cépage cabernet franc N, déjà présent dans le Sud-Ouest, est implanté dans la région, à cette époque, en remontant la Loire à partir de Nantes. Ceci lui vaut d'être localement dénommé « *breton* ». RABELAIS le désigne ainsi dans son *« Gargantua »* (1534 - livre I, chapitre XIII) : « *ce bon vin de breton, lequel point ne croît en Bretagne mais en ce bon pays de Véron* [région du chinonais] ».

Les nombreuses carrières souterraines creusées, au pied des coteaux, dans le « tuffeau » (formation crayeuse tendre du Turonien) pour extraire les pierres de taille sont exploitées comme site d'élaboration et parfois de stockage du vin.

Malgré les vicissitudes de l'histoire et l'épreuve de la crise phylloxérique, les viticulteurs chinonais ont toujours reconstitué leur vignoble sur les secteurs historiquement cultivés en conservant le cabernet franc N auquel ils sont fortement attachés, montrant ainsi leur souhait de perpétuer leurs traditions viticoles.
La communauté de vignerons fonde le 24 mai 1937 un syndicat de défense des vins de Chinon.
L'appellation d'origine contrôlée « Chinon » est reconnue le 31 juillet 1937.

La superficie du vignoble, de 550 hectares en 1937, est, en 2009, de 2 400 hectares, exploités par un peu plus de 200 viticulteurs, pour une production moyenne de 125 000 hectolitres.
Les vins rouges, avec 90% des volumes, représentent la production essentielle, tandis que les productions de vins rosés (8% des volumes) et de vins blancs (2% des volumes) sont plus confidentielles.

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

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chinon » sont des vins tranquilles et secs.

Les vins blancs possèdent une certaine acidité naturelle qui leur permet d'enrichir avec le temps leur palette aromatique. Les arômes fruités et floraux de leur jeunesse peuvent alors faire place à des notes douces d'évolution pouvant rappeler le miel, l'amande grillée ou le coing.

Les vins rosés, d'une couleur en général moyennement soutenue et franche, possèdent souvent des arômes de fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois soutenus par une note d'agrumes ou de poivre.

Les vins rouges ont une couleur pouvant aller du rubis sombre au grenat profond. Ils sont élégants, avec une structure tannique souvent bien présente mais fondue, et une expression aromatique originale dominée par des notes de petits fruits rouges et noirs.
Certains, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années et peuvent alors révéler des notes plus complexes, légèrement fumées, cacaotées, ou épicées.

3°- Interactions causales

Le climat particulier de la zone de confluence entre la Loire et la Vienne offre au cépage cabernet franc N, cépage de 2ème époque, ici proche de sa limite de zone de culture, des conditions particulièrement favorables à l'obtention de vins authentiques et élégants.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les sols bruns ou sols peu profonds sur craie glauconieuse du Turonien, les sols peu profonds sablo-argileux ou sablo-graveleux. Ces sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.
Une bonne ouverture de paysage est privilégiée afin de bénéficier des conditions climatiques particulières.
Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production par la conduite de la vigne et une taille courte.
Les situations viticoles exploitées sur le substratum turonien sont propices à la production de vins rouges disposant d'une bonne structure tannique. Les situations exploitées sur les sols sablo-argileux ou sablo-graveleux sont favorables à une expression aromatique fruitée dans les vins.
Le savoir-faire des élaborateurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime alors dans l'assemblage des vins issus des différentes situations.
Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et des vins blancs.

La viticulture est à « Chinon » intimement liée à la géo-pédologie et à la présence des voies d'eau.

La Loire, l'Indre et la Vienne ont, par l'érosion, dégagé les coteaux et rebords de plateaux présentant des sols maigres, et déposé des alluvions filtrantes, propices à la viticulture. Ces voies d'eau ont été aussi des voies naturelles de communication et de commerce, utilisées depuis l'Antiquité. Au XVIIème siècle, celui-ci est particulièrement actif avec le négoce hollandais, via le port de Nantes. On parlait alors, pour ces vins de qualité de Touraine, de « *vins de la mer* ».

On ne saurait évoquer « Chinon » et ses vins, à la Renaissance, sans mentionner François RABELAIS, né vers 1490 à la Devinière, maison que son père possédait à Seuilly, à quelques kilomètres de Chinon, et qui a loué la qualité des vins de la région dans son *« Gargantua »* (1534). En 1539, Guillaume POYET, chancelier de France originaire d'Angers, écrit aux échevins de sa ville natale pour leur recommander d'acheter des vins « *d'Orléans, Gascogne et Véron* [région du chinonais] », pour honorer leurs hôtes.

La communauté humaine entretient la notoriété et la réputation des vins de « Chinon» grâce à son dynamisme, à son savoir-faire, à son attachement au cépage cabernet franc N et en se réunissant en la confrérie des Entonneurs rabelaisiens, créée en 1961.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors des séance des 21 et 22 mai 1996, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er octobre 1997, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard

jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) – Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 1992, plantées en cépage chenin B et ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille peuvent, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, être taillées avec un long bois portant 7 yeux francs au maximum, un courson à 2 yeux francs et un rappel à 1 œil franc.

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

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

CHAPITRE II

I.- Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la

déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable des transactions
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin ;
b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

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

6. Déclaration de 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 de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. — Tenue de registres

1. Registre de maturité
Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé l'évolution de la maturité des raisins par l'enregistrement du titre alcoolimétrique volumique en puissance. Au moins deux contrôles sont réalisés.

2. Vignes sous dispositions transitoires
a) - Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 1er octobre 1997 et ne

répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

b) - Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 1992, plantées en cépage chenin B, ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité de cuverie.	Contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Autres pratiques culturales	Contrôle sur site
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	

Titre alcoométrique volumique naturel.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« GAILLAC PREMIÈRES CÔTES »
homologué par le décret n°2011-1558 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes », initialement reconnue par le décret du 21 mars 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 « Gaillac premières côtes » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Bernac, Broze, Cahuzac-sur-Vère, Castanet, Cestayrols, Fayssac, Gaillac, Labastide-de-Lévis, Lisle-sur-Tarn, Montels et Senouillac.

b) - La vinification, l'élaboration et l'élevage sont également assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bournazel, Brens, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Campagnac, Carlus, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Combefa, Cordes, Coufouleux, Donnazac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Giroussens, Itzac, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

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 9 et 10 novembre 2005 et 11 septembre 2008.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* a), les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : len de l'El B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B ;
- cépages accessoires : ondenc B, sauvignon B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

b) - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre ;
- Pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,20 mètres.
- Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied est inférieure ou égale à 2,50 mètres carrés.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées.
- soit en taille courte (conduite en gobelet et cordon de Royat), ou Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- soit en taille Guyot double (dite « tirette ») avec un maximum de 9 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 9.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est égale à 0,6 fois l'écartement entre rang. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour les vignes non palissées, 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 6000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

b) - 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 45 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 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 4ème 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 3ème 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 3ème 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) - <u>Assemblage des cépages</u>

Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal.
Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus d'un ou des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

b) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Capacité globale de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalant à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'exploitation des trois dernières campagnes pour l'appellation d'origine contrôlée considérée ou, à défaut, par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé un extrait du registre des manipulations, visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, portant sur le conditionnement, avec la déclaration de conditionnement visée au point 7 du chapitre II du présent cahier des charges.
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à la disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot.

4°- Dispositions relatives au stockage

Les produits conditionnés sont stockés dans un local protégé.

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 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'insère au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac ».
Les raisins sont récoltés sur des parcelles situées sur les « premières côtes de Gaillac », entité géographique bien définie, correspondant aux premiers coteaux de la rive droite du Tarn, dominant la

vallée du Tarn. Ces coteaux forment un arc de cercle ouvert sur la vallée et orienté vers le sud/sud-est, correspondant au bassin versant du Tarn.

Le substratum géologique est constitué de dépôts molassiques hétérogènes du Tertiaire datant de l'Oligocène, mais surtout du Stampien, et issus de l'orogénèse pyrénéenne. Les formations de grès sableux, de marnes plus ou moins calcaires et d'argiles parfois pures se succèdent.
Les sols développés sur ces formations sont variés. Sur les sommets des coteaux, les sols sont des sols bruns calcaires ou calciques, localement argilo-sableux, sableux voire graveleux.
Les pentes présentent des sols argilo-calcaires moyennement profonds, avec des sols plus argileux sur certains versants nord.
Sur les bas de pente, s'accumulent des colluvions argilo-sableux, plus ou moins décalcifiés et localement graveleux.

Les coteaux sont découpés par le réseau hydrographique formant des vallées parfois larges et plates où se sont déposées des alluvions fertiles et humides le long des ruisseaux. Certains fonds de vallons présentent des sols de colluvions mal drainés.
Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols caillouteux lessivés des plateaux et des sols caillouteux ou argilo-calcaires et sont situées sur des pentes à bonne exposition. L'aire parcellaire délimitée exclut les vallées et parties basses, où les parcelles présentent des sols profonds, froids et humides, et les versants abrupts mal exposés ou boisés.

En conséquence, la zone géographique qui s'étend sur le territoire de 64 communes réparties de part et d'autre de la vallée du Tarn, distingue une zone de 11 communes sur le territoire desquelles toutes les étapes de la production sont réalisées, et une zone de 53 communes sur le territoire desquelles toutes les étapes de la production sont réalisées à l'exception de la récolte des raisins.

Le paysage vallonné est caractérisé par des coteaux dont l'altitude varie entre 140 mètres et 320 mètres, aux pentes souvent très inclinées sur lesquelles la présence du vignoble est prépondérante.

Le climat est soumis principalement aux deux grandes influences, océanique et méditerranéenne. L'influence océanique est marquée en hiver et au printemps, par des précipitations fréquentes associées à des températures relativement douces. Le printemps marque une nette élévation des températures avec, dès le mois d'avril, des températures moyennes passant le seuil de 10°C. Néanmoins, la fréquence des gelées printanières est suffisamment importante pour que ce facteur soit pris en compte dans les critères permettant de définir l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins.
L'influence méditerranéenne est marquée en été et à l'automne. Les températures estivales sont élevées alors que les précipitations sont faibles, notamment au mois de juillet. La pluviométrie annuelle varie en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres.
Les vents d'ouest sont dominants. Sous influence océanique, ils entraînent les formations nuageuses et les précipitations.
Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent du sud-est, chaud et sec.
Exposées au sud, les pentes des « *premières côtes* » bénéficient d'un mésoclimat parmi les plus chauds du gaillacois.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon R. DION (Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle - 1959) et M. LARCHIVER (Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français - 1988), le vignoble de « Gaillac » est l'un des plus anciens vignobles de France.
Au cours de l'expansion du vignoble méditerranéen vers les régions de l'Ouest, au I^{er} siècle avant notre ère, « Gaillac » est un des premiers avant-postes de la viticulture romaine.
Montans, village voisin de la ville de Gaillac, situé sur la rive gauche du Tarn, est, au II^{ème} siècle, un important centre de fabrication de poteries et notamment d'amphores et de vases vinaires.

À l'évidence, la présence du Tarn favorise le transport des vins, via la Garonne, vers *Burdigala* et l'océan Atlantique.
Après la chute de l'Empire romain, le vignoble périclite, arraché ou brûlé par les razzias barbares.
Les moines le réhabilitent à partir de l'an 900.
Le vignoble originel du gaillacois s'étend au cœur de la zone géographique des « *premières côtes* ».

D'après J. L. RIOL (« *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours et l'emploi de ses vins à Bordeaux* » - 1913), un des premiers actes officiels, datant de 920, et mentionnant le vignoble est une donation par l'archidiacre BERNASSERT, aux chanoines d'Albi, de divers « *crus* » des environs de Gaillac dont Sainte-Cécile d'Avès et Laborie situés dans la zone géographique des « *premières côtes* ».
Les grands promoteurs du vignoble sont cependant les bénédictins qui construisent l'abbaye Saint-Michel en 972 en bordure de Tarn, dans la ville de Gaillac. Cette bâtisse abrite, en 2010, la maison des vins.
Sous l'impulsion des moines, les vins de « Gaillac » sont, dès cette époque, particulièrement soignés et traités. En 1221, les consuls de Gaillac et Rabastens établissent une charte de respect des bonnes pratiques viticoles allant de la sélection des cépages et des sites d'implantation, au choix des bois des barriques, en passant par le ban des vendanges, l'interdiction de fumer la vigne et l'interdiction d'introduire des vins « étrangers ».
Les vins de « Gaillac » vont acquérir alors une notoriété jusqu'en Angleterre et en Hollande, où ils sont acheminés via le Tarn et le port de Bordeaux. Conscients de la qualité de leurs vins, les consuls de Gaillac estampillent leurs futailles d'une marque à feu représentant un coq, protégeant ainsi de toute pratique frauduleuse les vins alors dénommés « *vins du coq* » (le coq est toujours l'emblème de la ville de Gaillac).

Puis les guerres avec l'Angleterre et la Hollande, au cours des XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, ont pour conséquence un saccage du vignoble par les mercenaires.
En 1789, les révolutionnaires vendent le domaine de l'abbaye Saint-Michel aux bourgeois et aristocrates, mais aussi à des paysans. Un commerce s'établit avec Paris, conforté par l'arrivée du chemin de fer à la fin du XIX^{ème} siècle, sonnant le glas de l'activité portuaire de Gaillac, Lisle-sur-Tarn et Rabastens.

La crise du phylloxéra touche le vignoble vers la fin des années 1870. Après le phylloxéra, le vignoble est replanté essentiellement avec le cépage mauzac B pour les vins blancs.

Le 21 décembre 1922, un jugement du Tribunal de Gaillac reconnaît le droit à l'appellation d'origine « Vin de Gaillac » aux vins blancs élaborés sur le territoire de l'ensemble des communes de l'ancien arrondissement de Gaillac.
Ce jugement ne promulgue pas de reconnaissance particulière pour les « *premières côtes* » mais cite déjà « *Qu'ainsi ce vin se récolte partout dans l'arrondissement (…) soit sur les grandes côtes de la rive droite avec leurs versants rapidement inclinés, dont l'un, exposé au sud, porte notamment les vins blancs somptueux de Senouillac, Laborie, Boissel, Sainte-Cécile, Saurs, etc., jusqu'à Rabastens inclus ; l'autre, exposé au Nord, les vins riches de Salettes, de Cahuzac et Arzac, etc., (…)* ».

Le syndicat des vignerons du gaillacois est fondé le 20 juin 1923 et demande la reconnaissance d'une appellation d'origine « Gaillac premières côtes ». Le décret du 21 mars 1938 définit les appellations d'origine contrôlées « Gaillac » et « Gaillac premières côtes », avec une même zone géographique, mais des conditions de production différentes.

En 1947, une commission d'experts procède à une délimitation parcellaire précise pour la récolte des raisins destinés à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » et suggère de fixer des règles de production plus rigoureuses , afin de réhabiliter cette appellation d'origine contrôlée.
G. KUHNHOLTZ-LORDAT précise ainsi dans sa « *Genèse des Appellations d'Origine des Vins* », en 1963 : « *…tout vin de 10,5° avait droit à l'appellation « Gaillac » et tout vin de 11,5° était qualifié*

« Premières côtes ». Il y avait là un emploi abusif, une équivoque, préjudiciable aux vignobles situés sur les premières pentes de la rive droite du Tarn, celles qui ont établi la réputation (…) ».
Ainsi, traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins destinés à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » est approuvée en 1951, sur le respect de critères relatifs à la topographie et la géo-pédologie des parcelles, le mésoclimat et la dégustation des vins produits.

En 2008, une superficie de 20 hectares est exploitée par une dizaine de producteurs indépendants.

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

Les vins sont des vins blancs secs. Ils sont produits avec un rendement maximum de 45 hectolitres par hectare, à partir de vignes âgées de plus de 5 ans. Ce sont des vins souples, élégants, longs en bouche, caractérisés par des arômes fruités et floraux et une acidité modérée, et qui présentent une bonne aptitude au vieillissement.

3°- Interactions causales

Les conditions pédo-climatiques du gaillacois sont particulièrement bien adaptées à la vigne puisqu'on retrouve encore des pieds de *Vitis vinifera ssp sylvestris* (vignes sauvages les plus proches parentes de la vigne cultivée) dans la forêt de la Grésigne, voisine de la zone géographique.

Le climat océanique crée un contexte favorable à la croissance de la vigne au printemps et induit une douceur hivernale limitant les risques de forte gelée.
L'influence méditerranéenne qui se traduit par une chaleur sèche estivale et automnale favorise une maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré. Le vent d'Autan joue un rôle important tout au long du cycle végétatif de la vigne, notamment en accélérant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies cryptogamiques. Ces conditions climatiques sont particulièrement favorables à l'élaboration des vins blancs doux notamment. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois.

Avec une ouverture vers le sud/sud-est, et des pentes fortement inclinées, les « premières côtes » bénéficient d'un ensoleillement et d'un climat particulièrement favorable à la maturité des raisins.
Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles présentant des sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives et les situations les plus fertiles.

Le cépage mauzac B, vraisemblablement originaire du Gaillacois, exprime sur les pentes bien exposées une concentration apportant du gras au vin. Le cépage len de l'El B est également originaire du Gaillacois et n'est présent que dans cette région. Il apporte finesse et bouquet. Le cépage muscadelle B, vraisemblablement introduit au début du XX^{ème} siècle, offre son potentiel aromatique. L'encépagement est complété par le cépage ondenc B, cépage largement répandu autrefois dans le Sud-Ouest de la France mais qui n'a subsisté que dans le vignoble de « Gaillac » pour sa saveur agréable, remplacé ailleurs par le cépage sauvignon B, ce dernier étant présent au titre de cépage accessoire dans le vignoble de « Gaillac ».
Les vignerons ont maîtrisé l'encépagement particulier sélectionné au fil des générations, en adaptant leur savoir-faire, notamment par des modes de taille et de palissage permettant une bonne répartition des grappes.
Leur savoir-faire s'exprime également par la maîtrise des assemblages et des techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. La période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes plus complexes et qui présente une bonne aptitude au vieillissement. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Les vins de ce vignoble, vieux de plus de 2000 ans, s'exportent via le Tarn et la Garonne comme en témoignent des traces d'amphores provenant de la commune de Montans et retrouvées depuis le Sud de l'Espagne jusqu'au Nord de l'Ecosse.
Lorsque les bénédictins fondent l'abbaye Saint-Michel, ils sélectionnent alors les situations les plus propices à la production du vin, déploient un remarquable savoir-faire dans l'organisation d'un réseau commercial sur le Tarn et creusent un important réseau de caves.
Le vin descend le Tarn, puis la Garonne, vers le port de Bordeaux, et part conquérir la France et l'Europe du Nord.
En 1253, RICHARD III d'Angleterre se fait envoyer 20 barriques de vin de « Gaillac ». La notoriété des vins du Gaillacois est grandissante. Ainsi, le Gaillacois fournit entre 1306 et 1307, années pour lesquelles les comptes ont été conservés, 40% des vins qui transitent par le bassin de la Garonne vers Bordeaux pour être exportés.
En 1868, le Docteur GUYOT écrit « *le vin forme la principale richesse du territoire de Gaillac (…). Le vin blanc de Gaillac ne manque ni de corps ni de générosité* ».

Dans leur rapport, datant de 1947, et relatif à la délimitation parcellaire de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes », MM. KUHNHOLTZ-LORDAT, MARCELIN ET MATHIEU concluent : « *…les conditions qui ont fait la juste réputation des vins blancs de Gaillac, se présentent au maximum dans les coteaux qui dominent Gaillac au Nord (…). Les conditions qui font des "Premières Côtes" un milieu particulièrement favorisé, se dégradent et se perdent dans les milieux voisins : plaine du Tarn, forêts et bocages de l'Ouest, causses de l'Est*. »

Vignoble originel de « Gaillac », le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » a traversé et a survécu à toute l'histoire du vignoble de « Gaillac ». Malgré une production confidentielle, les producteurs sont attachés à ce patrimoine et ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine contrôlée depuis 1938.

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 sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :
- 2030 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 ;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008.

2°- Encépagement

Les vins blancs peuvent être issus du cépage sémillon B, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place avant le 28 novembre 2004 et ce jusqu'à la récolte 2027 incluse.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au

plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles de vigne soit inférieure à :
- 40 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2017 ;
- 20 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2022.
Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

b) - Hauteur de feuillage palissé
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites en « palissage plan relevé » peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que la hauteur de feuillage palissé soit au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

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

2°- Dispositions particulières
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV 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,
- date et signature.
Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à la densité de plantation.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (type de produit et mentions complémentaires).

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

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quatorze jours avant la première sortie des chais des vins considérés et avant le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- le lieu d'entrepôt du vin,
- fréquence de conditionnement.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration préalable de transaction
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac au moins huit jours avant la première retiraison d'un lot de vins ayant fait l'objet de ladite transaction.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retiraison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

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

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 avant l'expédition.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

7. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.
En l'absence d'opérations de conditionnement au cours du mois écoulé, l'opérateur est dispensé de

cette obligation déclarative.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de la première expédition.

8. 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 au plus tard le 20 du mois suivant le jour du repli.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin replié,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes »,
- la date et la signature de l'opérateur.
L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé compétent.

9. 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 une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s).
Cette déclaration indique notamment :
- le nom de l'appellation,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes ».
La déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, peut accompagner la déclaration de déclassement.
L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

II. - Tenue de registres

Registre des contrôles de maturité
Tout opérateur, producteur de raisins, enregistre les contrôles de maturités, réalisés avant vendanges, pour chacun des cépages principaux présents sur son exploitation.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et contrôle sur le terrain

A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
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 (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	Comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Règles de palissage	Mesure, à la parcelle, de la surface ou hauteur foliaire
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes sur un échantillonnage de placettes dans la parcelle et estimation de la charge
Taux de manquants	Contrôle à la parcelle
Enherbement	Contrôle à la parcelle
Etat sanitaire	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (registre de maturité)
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain (Cf. B1 ci-dessus)
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées et du VSI
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	

Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) 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 « LADOIX »
homologué par le décret n° 2011-1559 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ladoix », 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°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Basses Mourottes » ; - « Bois Roussot » ; - « En Naget » ; - « Hautes Mourottes » ; - « La Corvée » ; - « La Micaude » ;	- « Le Clou d'Orge » ; - « Le Rognet et Corton » ; - « Les Buis » ; - « Les Grêchons et Foutrières » ; - « Les Joyeuses ».

4°- 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 « Ladoix »		Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Ladoix » complétée par la mention « premier cru »		Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Ladoix » : - complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats ci-contre ; - ou suivie du nom d'un des climats ci-contre.	« Basses Mourottes »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Bois Roussot »	Vins tranquilles rouges
	« En Naget »	Vins tranquilles blancs
	« Hautes Mourottes »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« La Corvée »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« La Micaude »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Le Clou d'Orge »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Le Rognet et Corton »	Vins tranquilles blancs
	« Les Buis »	Vins tranquilles rouges

	« Les Grêchons et Foutrières »	Vins tranquilles blancs
	« Les Joyeuses »	Vins tranquilles 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 Ladoix-Serrigny 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 des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.
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 5 et 6 septembre 2001.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

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

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

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

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

taille.

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

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL

	(grammes par litre de moût)	MINIMUM
AOC « Ladoix »		
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 « Ladoix »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins blancs ;
- Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

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

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

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe à l'extrémité nord du vignoble de la « *Côte de Beaune* », relief rectiligne 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.
La zone géographique est limitée à la commune de Ladoix-Serrigny, à quelques kilomètres au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

La commune de Ladoix-Serrigny est installée au débouché d'une petite vallée drainant le plateau des « *Hautes Côtes* », à la charnière entre « *Côte de Nuits* », au nord, et « *Côte de Beaune* », au sud. Au nord du vallon, le relief, exposé au midi, est peu accentué et constitué par des calcaires du Jurassique moyen, exploités dans plusieurs carrières.

Au sud du vallon, un relief plus important atteignant 380 mètres, la « *Montagne de Corton* », est constitué des mêmes calcaires du Jurassique moyen, à sa base, et d'une importante couche de marnes couronnée par un banc de calcaire dur, le tout daté du Jurassique supérieur. Ce secteur est exposé au levant.

Le substrat marno-calcaire est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis, à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre).

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

Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin s'étalent sur les flancs de la « *Montagne de Corton* », sur le petit versant exposé au sud et sur les colluvions caillouteux du piémont. Elles sont implantées indifféremment sur tous les types de substrat, à l'exception des bancs de calcaire les plus durs, dépourvus de couverture pédologique. Les parcelles les mieux situées au niveau topo-climatique, en milieu de « *Côte* », sur les sols les mieux drainés, sont destinées à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention « *premier cru* ».

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales, conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste au niveau régional par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Ladoix apparaît dans l'histoire, dès le Moyen-Âge, comme un hameau de la commune de Serrigny. Son nom désigne, en bourguignon ancien, une « *source* ». Ce hameau est en effet implanté sur les bords d'une importante exsurgence karstique, s'écoulant au pied de la « *Montagne de Corton* ».
Si le territoire est à l'évidence viticole, au Moyen-Âge, cette activité a curieusement laissé peu de traces dans la littérature. On sait que l'Hôtel-Dieu de Beaune, créé en 1441 par Nicolas ROLLIN, chancelier du Duc de Bourgogne, y possédait un important domaine. « Ladoix » est englobé dans le grand ensemble de vignobles, proches de Beaune, dont « *Corton* » est le centre. La bourgeoisie beaunoise y est fortement implantée, développant de grands domaines qui contribuent au prestige de ce secteur de la « *Côte de Beaune* ».

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « *de Beaune* » sont diffusés 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, la Bourgogne voit le développement d'une nouvelle profession, le négociant-éleveur, qui donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de Beaune* » est un fort pourvoyeur de vins fins pour les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Avant le XIX^{ème} siècle, « Ladoix » est surtout connu pour sa belle pierre de construction, extraite de diverses carrières sur les deux rives du vallon descendant des « *Hautes Côtes* ». En 1855, le Docteur LAVALLE, dans son ouvrage sur les grands vins de la Côte d'Or, se contente de citer « *Ladouée* », sans en détailler les crus.
En 1860, le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune y relève pourtant 26 hectares de vignes produisant des vins fins. En 1892, DANGUY et AUBERTIN confirment

ce classement et le précisent en différenciant les lieudits produisant des vins rouges ou des vins blancs, reconnaissant ainsi la double vocation des terres de la zone.

En 1921, les producteurs de la commune se regroupent en un « *Syndicat de défense des intérêts viticoles de Serrigny* ». Il a deux objectifs, d'une part, revendiquer l'appartenance de certaines parcelles au réputé cru « *Corton* », d'autre part, participer à toutes les manifestations susceptibles d'accroître la renommée des vins produits sur la zone.
En effet, jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlées, au cours des années 1930, les vins fins de « Ladoix » se vendent généralement sous le nom « *porte-drapeau* » d'« *Aloxe-Corton* », voire « *Corton* ». Ces noms étant reconnus en appellation d'origine, après 1919, et réservés à des territoires restreints, « Ladoix », dont la notoriété des vins est établie, obtient une appellation d'origine contrôlée en 1937.

Dès le XIX^{ème} siècle, certains « *climats* » (nom local des lieudits) de « Ladoix » sont distingués pour la qualité des vins qui en sont issus. En 1943, une liste de *« climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru », est approuvée par le comité national compétent de l'Institut national des l'origine et de la qualité. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier, en 1860, par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare. L'encépagement est constitué en majorité par le cépage pinot noir N. Certains secteurs, en particulier les parcelles présentant des sols marneux de haut de versant, sont complantés en cépage chardonnay B. L'usage est d'élever les vins suffisamment longtemps pour leur conférer une belle aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat »*.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie de 95 hectares, produisant annuellement environ 4000 hectolitres, dont les trois quarts en vins rouges et un quart de vins blancs.

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

Les vins rouges sont en général caractérisés par une belle souplesse soutenue par des tanins fins, avec fréquemment des arômes de fruits rouges, framboise ou cerise. Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » sont généralement plus tanniques et affirment un net caractère de vin de garde.

Les vins blancs sont souvent assez fermes et s'arrondissent avec le temps. Ils expriment fréquemment des arômes fruités complexes, pouvant associer des notes de pomme mûre ou de coing, avec des notes de figue et d'épices.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais la topographie de la « *Côte* » et les sols marneux et calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, ainsi que du cépage chardonnay B, lui aussi originellement très implanté localement.

Le relief de la « *Côte* », la diversité géologique et la variété de sols qui en découlent, génèrent, dans les vins, une grande palette de nuances qui ont de longue date incité les producteurs à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole. Cette palette est toujours valorisée par l'usage courant du nom du « *climat »* de provenance des raisins. L'élevage relativement long des vins de « Ladoix », fixé dans le cahier des charges, tout en leur assurant une aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité perceptible à la dégustation.

Certains des « *climats* » ont, de longue date, été distingués pour la qualité de leur production, tant en vins rouges qu'en vins blancs. Les vins issus de ces « *climats* » bénéficient de la mention « premier cru ». Ces « *climats* »sont situés dans la partie médiane du coteau, en pente généralement modérée, sur des sols dont

la fertilité est équilibrée par le caractère filtrant, permettant alors l'obtention de vins concentrés, de longue garde. Les vins rouges y sont puissants, concentrés. Certains secteurs, d'altitude supérieure (350 mètres), sur substrat marneux, produisent uniquement des vins blancs bénéficiant de la mention « premier cru ». Le cépage chardonnay B trouve dans ces situations les conditions favorables à l'expression d'une grande finesse.

Si les vins de « Ladoix » sont depuis longtemps considérés comme du plus haut niveau de qualité au sein de la Bourgogne viticole, l'appellation d'origine contrôlée « Ladoix » s'est construite dans l'histoire récente de la « *Côte de Beaune* » et a forgé sa personnalité à partir des années 1930. En effet, la réglementation a permis l'émergence d'une identité propre au vignoble de « Ladoix ».

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 « Ladoix » 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 effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

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

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

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

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

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

II. - Tenue de registres

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

2. Registre TSE

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

CHAPITRE III

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

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

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VENTOUX »
homologué par le décret n°2011-1560 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », initialement reconnue sous le nom « Côtes du Ventoux » par le décret du 27 juillet 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-d'Apt, Venasque, Viens, Villars et Villes-sur-Auzon.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès 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 des Alpes-de-Haute-Provence : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ;

- Département des Bouches-du-Rhône : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières ;
- Département de la Drôme : Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres ;
- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Ansouis, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Carpentras, Castellet, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrians, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Velleron, Villedieu, Villelaure, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, clairette B, counoise N, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, piquepoul noir N, roussanne B, vermentino B, viognier B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins blancs :
La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et vins rosés.
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage vermentino B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés, avec un maximum de 12 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », après écimage, la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.
- Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et 7000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs.

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 :
- La maîtrise préventive de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée par des moyens mécaniques ;
- le couvert végétal spontané des tournières est maintenu.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 les cépages noirs destinés à l'élaboration de vins rouges ;
- 187 grammes par litre de moût pour les cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rosés et pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12 % pour les vins rouges.

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, pour les vins blancs, à 60 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 rosés et rouges, à 55 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 66 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont la hauteur de feuillage est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- Les vins rouges, rosés et blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux ;
- Les vins proviennent de l'assemblage d'au moins 2 cépages, au stade de la mise en marché à destination du consommateur.

b) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques.

COULEUR DES VINS, MENTION COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (milliéquivalents par litre)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »		Inférieure ou égale à 10,2 (lot non conditionné)
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure à 2 (lot conditionné)	
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 (au conditionnement)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)	

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologiques est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

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

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, la zone géographique s'étend à l'est du Rhône, des faubourgs de Vaison-la-Romaine, au nord, à Apt, au sud, de la rivière Ouvèze à la vallée du Coulon,
Elle passe ainsi des Dentelles de Montmirail aux versants du nord du Luberon, traversant les Monts du Vaucluse et s'enroulant au pied du « *Géant de Provence* », le Mont Ventoux, qui du haut de ses 1912 mètres domine l'ensemble du paysage. Elle couvre le territoire de 51 communes du département de Vaucluse.

La géomorphologie de la zone géographique, issue de l'orogénèse pyrénéenne, a généré de multiples coteaux sur substratum calcaire. L'épaisse formation de calcaire dur de l'Urgonien (Crétacé inférieur) fournit l'ossature de ces reliefs, dont la structure actuelle a été formée lors de la surrection alpine au cours du Miocène moyen.
Il en résulte des sols rouges méditerranéens, des sols bruns calcaires peu évolués, arides, des sols d'érosion colluviaux, éluviaux et squelettiques. Tous sont relativement caillouteux, alimentés grâce aux éboulis calcaires issus des reliefs.
Les sols à la texture sableuse, légère, riche en cailloutis issus des « *safres* », terme du Comtat désignant la formation gréso-sablo-marneuse du Miocène sont, sans doute, les plus représentatifs. A noter les sables et grès ocreux du Crétacé qui marquent le paysage du secteur méridional de la zone géographique (ocres de Roussillon).

Marquée par le climat méditerranéen, la zone géographique constitue néanmoins la transition avec les secteurs alpins plus froids. Elle est par ailleurs l'une des plus ensoleillée du département (2800 heures par an à Carpentras). La pluviométrie moyenne annuelle est de 700 millimètres concentrée essentiellement en automne et, au minimum, en été, pendant la période de maturité des raisins. De plus, en fin d'été, l'amplitude thermique journalière est plus importante que dans le reste du département avec des nuits plus fraîches.
Le *Mistral* est certes présent, mais ses excès de violence et de froid sont significativement limités par la barrière climatique offerte par la chaîne des Dentelles de Montmirail et les contreforts du Mont Ventoux (Mont de tous les vents). Restent ses effets bénéfiques de vent caractérisé par sa sécheresse.

Dans ce territoire de transition, sur ces « *montagnes paysannes* » chères à Jean GIONO, la vigne est toujours associée à l'arboriculture méridionale, constituant une marqueterie de cultures avec cerisiers, abricotiers et oliviers.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Un atelier de potier et des poteries vinaires, datées de l'an 30 avant notre ère , sont les premières traces enregistrées de l'occupation viticole qui, comme dans toute cette partie du territoire a été liée aux présences grecques puis romaines.
La culture de la vigne sur les pentes du Mont Ventoux n'a cessé d'être pratiquée depuis l'antiquité. Ce sommet, le plus élevé et le plus spectaculaire de tout le massif calcaire vauclusien (désigné parfois sous le nom de « *Géant de Provence* »), domine et influence ce vignoble, auquel il prête son nom depuis des temps très reculés. On en trouve la preuve écrite dès le IX^{ème} siècle.

Bien évidemment, les vins du « Ventoux » ont bénéficié de la présence pontificale en Avignon et sont présents sur ces tables de 1309 à 1414. Les cadastres des communes du Comtat-Venaissin dressés entre 1414 et 1417 donnent les superficies plantées à cette époque.
Du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, les consuls de Pernes publient des « *bans de vendange* », preuve que la production de vins de qualité est déjà une préoccupation des autorités locales.
Les registres notariaux, par leurs « *baux à complant* », permettent d'attester la présence de quelques uns des cépages actuels à partir du XV^{ème} siècle, comme les cépages piquepoul noir N, bourboulenc B ou clairette B. En 1876, J.A.BARRAL, dans son rapport sur les irrigations, mentionne notamment les cépages suivants : piquepoul noir N, grenache N et syrah N pour les vins rouges, et clairetteB et bourboulenc B, pour les vins blancs.

La démarche vers une reconnaissance officielle de la qualité des vins débute le 29 juillet 1939 par la création du Syndicat des Viticulteurs des « Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse ». Celle-ci aboutit, en 1951, par la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis en 1973, par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Ventoux » par le décret du 27 juillet 1973. Par souhait de simplification et pour mettre en avant le nom géographique, le nom de l'appellation d'origine contrôlée devient « Ventoux » par décret du 17 octobre 2009.

Seconde appellation d'origine contrôlée de la Vallée du Rhône en volume, en 2009, 6374 hectares sont exploités pour l'élaboration de 271000 hectolitres, essentiellement des vins rouges (66% de la production) et des vins rosés (30% de la production).
Cette production est assurée par 142 caves particulières et 14 caves coopératives.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » sont des vins tranquilles et secs. Ils se déclinent en trois couleurs, rouges, rosés et blancs.
Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12%, il est au minimum de 11,5 % pour les vins blancs et rosés. Ils peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau ».

Issus des cépages traditionnels de la grande région rhodanienne, les vins rouges qui dominent la production bénéficient pleinement de la variété de sols présents dans la zone géographique. Riches, équilibrés et aptes au vieillissement sur les sols argilo-calcaires caillouteux, ils seront plutôt aromatiques et généreux sur les sables et grès ocreux. L'identité des vins se traduira par l'assemblage de l'ensemble de ces caractères.
Les vins rosés sont identifiés par leur équilibre aromatique et frais, avec une persistance aromatique intense remarquable.

Les vins blancs, peu présents actuellement dans le paysage, eux aussi issus des cépages traditionnels de la région, sont caractérisés par leur complexité aromatique et leur structure permettant de les apprécier jeunes.

3° - Interactions causales

L'influence des reliefs (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux et Mont du Vaucluse), plus importante que dans le reste du département, est déterminante dans l'identité de la zone géographique et par les impacts qu'elle peut avoir sur les caractéristiques culturales et bien évidemment sur les vins produits.
Atténuant le vent dominant, le Mistral, sans le détourner totalement, ces reliefs limitent ses excès de violence tout en permettant aux vignes de bénéficier de l'effet « séchant » qui est si précieux pour les protéger naturellement des attaques cryptogamiques.
La présence de ces reliefs et notamment de l'altitude élevée du Mont Ventoux apporte également un flux d'air plus froid particulièrement la nuit. Cette relative fraîcheur qui se fait sentir durant la période estivale, pendant laquelle elle vient s'opposer aux températures diurnes parfois caniculaires, favorise la synthèse des anthocyanes et la préservation de l'acidité des raisins. Elle contribue ainsi à la finesse des arômes et à la coloration des vins rouges.
Bien évidemment, le climat méditerranéen et son ensoleillement important complètent le schéma permettant une production de raisins qui obtiendront aisément maturité et intense concentration sur ces sols carbonatés et caillouteux.
Conjugués avec les savoir-faire mis en place au fil de l'histoire par la communauté des producteurs, ces facteurs naturels distinguent aisément les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » de leurs cousins proches de la Vallée du Rhône.

Outre la reconnaissance de l'appellation d'origine protégée « Muscat du Ventoux », le savoir-faire viticole se traduit également par la présence dans cette zone de nombreux pépiniéristes-viticulteurs avec encore un marché de plants greffés qui a son siège à Carpentras.
Les pratiques humaines, culturales notamment, sont associées étroitement à cet environnement particulier et ont permis le classement du Mont Ventoux en Réserve de Biosphère par l'UNESCO en 1990. Ce label international vient reconnaître une biodiversité exceptionnelle, une richesse culturelle et historique mais aussi des pratiques humaines respectueuses de ces patrimoines. La volonté de cette réserve est de concilier la protection des ressources naturelles, des paysages et des écosystèmes et d'assurer le développement des activités humaines.

La renommée des vins du « Ventoux » est ancienne. Dés la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, les vins sont exportés au-delà du territoire national. Ainsi, un négociant de Mazan, Nicolas SAUTEL, obtient le 4 juillet 1860 à Londres du « *British Institute of Universal Genuis* » une médaille d'or et une « *crown of génius* » pour son excellent vin.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les parcelles de vigne plantées en cépages pascal B, piquepoul blanc B et ugni blanc B avant le 10 novembre 1994 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte de l'année 2014 incluse sous réserve que :

- la proportion des cépages bourboulenc B, clairette B, counoise N, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, pascal B, piquepoul N, piquepoul blanc B, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B et viognier B soit inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement, pour les vins rouges et rosés ;
- la proportion des cépages marsanne B, piquepoul blanc B, pascal B, ugni blanc B, vermentino B et viognier B soit inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement, pour les vins blancs.

2°- Modes de conduite

a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées avant le 10 novembre 1994 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (superficie maximale par pied, distance maximale entre les rangs et 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) - A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées après le 10 novembre 1994 et avant le 31 juillet 2009, dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 3500 pieds à l'hectare et dont la distance entre les rangs est inférieure à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » 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, largeur et épaisseur, 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) - 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 cette unité géographique figure sur la déclaration de récolte.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

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.
La déclaration préalable d'affectation parcellaire 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 ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.
L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation au plus tard le 31 juillet précédant la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
La déclaration de transaction en vrac est adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins 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 de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur
Pour les vins vendus en vrac au consommateur, la déclaration de vente en vrac au consommateur est adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
La déclaration de conditionnement pour les vins conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins deux jours ouvrés après le conditionnement.
L'opérateur qui réalise plus de douze conditionnements par an est dispensé de cette obligation mais adresse mensuellement un récapitulatif de ses opérations de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé, selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

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 quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (abaques par cépage).
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation).
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle 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	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin

Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et / ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VOSNE-ROMANEE »
homologué par le décret n° 2011-1561 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « VOSNE-ROMANÉE »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Au-dessus des Malconsorts » ; - « Aux Brulées » ; - « Aux Malconsorts » ; - « Aux Raignots » ; - « Clos des Réas » ; - « Cros Parantoux » ; - « En Orveaux » ;	- « La Croix Rameau » ; - « Les Beaux Monts » ; - « Les Chaumes » ; - « Les Gaudichots » ; - « Les Petits Monts » ; - « Les Rouges » ; - « Les Suchots ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Vosne-Romanée » 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 Côte-d'Or : Flagey-Echézeaux et Vosne-Romanée.

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 1er et 2 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

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 1er et 2 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôve, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy,

Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 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 cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

- Le non-désherbage et le non-labourage permanent des tournières sont obligatoires ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Vosne-Romanée »	
180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
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 :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Vosne-Romanée »	
50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration 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 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 Nuits* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud.
Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.
La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Flagey-Echezeaux et Vosne-Romanée, situées entre les villes de Dijon, au nord, et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Au sein de la zone géographique, le front de la « *Côte* », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et Bathonien (Jurassique moyen) dont le « calcaire de Comblanchien », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien supérieur s'intercale dans la série calcaire au bas du versant, et marque la topographie par un léger replat. Au pied du versant, des formations conglomératiques du Tertiaire, principalement calcaires, forment un léger bombement vallonnant le piémont. Deux combes (vallées sèches encaissées, bordées de falaises calcaires) découpent le versant. A leur débouché, des cônes de déjections forment un ensemble au sol caillouteux et bien drainé.

Les parcelles sélectionnées pour la récolte du raisin s'étendent sur l'ensemble du versant constituant le front de la « *Côte* » et une partie du piémont au niveau du village. Elles occupent aussi les formations caillouteuses de cônes de déjection au débouché des combes. Le substrat calcaire est masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Très pierreux et souvent peu épais en haut de versant et par endroits graveleux, très filtrants et

peu fertiles (éboulis glaciaires), ils sont plus riches en particules fines et plus épais en piémont (de quelques décimètres à 1 mètre). Les argiles particulièrement riches en oxyde de fer confèrent aux sols une belle couleur rouge.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainés, en particulier sur le substrat calcaire. Ils sont maigres et très calcaires en haut de versant, s'enrichissant en argile en aval, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) sur les épandages argilo-limoneux de piémont.

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.
Les combes induisent localement des conditions climatiques plus fraîches.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence de vignes à Vosne-Romanée est attestée dès le Moyen-âge. L'abbaye clunisienne de Saint-Vivant, fondée vers 890, y possède un vignoble et une cuverie, dont les bâtiments existent toujours. Si l'abbaye, sise dans les « *Hautes Côtes* », à quelques kilomètres à l'ouest, a disparu, ne subsistant que sous forme de ruines, il reste par contre de nombreux témoignages de cette histoire dans la toponymie et en particulier dans les noms des grands crus de « Vosne-Romanée » (« *Romanée-Saint-Vivant* »). Le territoire de Flagey-Echézeaux, quant à lui, est sous le contrôle de l'abbaye de Cîteaux, fortement implantée depuis le XII^{ème} siècle sur le territoire voisin de Vougeot, avec notamment une cuverie, l'actuel château du « *Clos de Vougeot* ».

Dès le XVII^{ème} siècle, le vignoble de « Vosne-Romanée » acquiert une renommée certaine, en particulier sous l'impulsion du Prince de CONTI, propriétaire d'un clos, reconnu plus tard comme un « Grand cru », fleuron des vins de Bourgogne.

A la révolution française, les biens de la noblesse et de l'Eglise sont confisqués puis vendus aux libres enchères. Passant de mains en mains, les différents « *crus* » mis en valeur par Saint-Vivant, Cîteaux ou le Prince de CONTI, gardent toute leur réputation (Certains des plus réputés sont encore aujourd'hui des « monopoles », possédés et exploités par une seule maison). Au XIX^{ème} siècle, les auteurs s'accordent à placer les vins de Vosne au sommet de la hiérarchie des vins de France.

En 1909, les producteurs du village créent une cave-coopérative qui jouera un rôle dans l'amélioration de la qualité de la production, dans cette époque de crise de mévente et de reconstitution du vignoble post-phylloxérique. Elle est aujourd'hui disparue.

L'appellation d'origine contrôlée « Vosne-Romanée » est reconnue par décret du 11 septembre 1936.
En 1943, une liste de « *climats* » (terme d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) du vignoble de « Vosne-Romanée » pouvant bénéficier de la mention « premier cru », est reconnue. Elle s'appuie sur un classement des « *crus de la Côte* », datant de 1860, et faisant encore autorité.

L'appellation d'origine contrôlée « Vosne-Romanée » désigne des vins rouges. L'encépagement est dominé par un cépage bourguignon autochtone, le cépage pinot noir N. Les vignes sont plantées à une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », souvent supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins bénéficient d'un élevage long, ce qui leur assure une aptitude certaine à la conservation, variable selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble de « Vosne-Romanée » couvre, en 2008, environ 155 hectares, dont 57 hectares bénéficiant de la mention « premier cru », pour une production annuelle de 5900 hectolitres.

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

Les vins arborent le plus souvent une robe rubis. Ils se caractérisent avant tout par l'élégance. Une structure tannique veloutée et une acidité relativement discrète leur confèrent une dominante moelleuse. Ils sont très aromatiques, exprimant des notes de cerise voire de pivoine, puis au vieillissement des nuances de sous-bois, soutenues par une grande persistance. Ce sont des vins de garde, qui gagnent à se conserver plusieurs années.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, associé à une situation topographique particulièrement favorable, conjuguant exposition à l'est et pentes douces, et les sols caillouteux hérités de l'érosion des calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, sélectionné au cours du temps par les Bourguignons. Les vins rouges expriment, avec une grande élégance, des nuances diverses, mises en valeur par l'usage de la mention du « *climat* » de provenance des raisins.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins, consacrées par les usages, sont situées, tant en front de côte, où elles atteignent, sur les éboulis glaciaires, le haut du versant, que le piémont, sur les superbes sols générés par les conglomérats tertiaires. Les vins qui en sont issus offrent aux amateurs des nuances sensorielles particulièrement agréables et originales, reflétant la relative diversité du territoire (versant, piémont, combes…).
Les producteurs ont tiré parti de cette situation en développant, au fil du temps, des savoir-faire favorisant une petite production de haute qualité révélée par sa grande aptitude à la garde : vignes de haute densité, élevages longs,….

Les vins de « Vosne-Romanée » se placent de puis plusieurs siècles parmi les « crus » les plus réputés de Bourgogne. Dans son ouvrage descriptif du Duché de Bourgogne en 1778, l'abbé COURTÉPÉE qualifie « Vosne » de « *tête des vins de Bourgogne renommés dans toute l'Europe* », tout en précisant qu'il n'y a point de vins communs à Vosne.
En 1816, JULLIEN cite en « première classe » plusieurs lieudits de « Vosne-Romanée », reconnus par la suite en « grand cru », et en « deuxième classe » le reste du vignoble. Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 167 hectares de vignobles de « *vins fins* » dont 48 en « *1ère classe* ». Parmi ceux-ci, seront reconnus les « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru ».
En 1866, un arrêté impérial permet au village de Vosne d'adjoindre à son nom celui de son cru le plus prestigieux, « la Romanée », devenant ainsi « Vosne-Romanée ». Ce fait témoigne du rôle primordial du vin dans la construction de son identité, mais aussi d'une volonté de faire partager la notoriété de ses « *crus* » au village dans son entier.

Gaston ROUPNEL, historien et chantre de la Bourgogne vineuse, nommait, en 1936, « Vosne-Romanée », « *la perle de la Côte* ».
« Vosne-Romanée » apparaît toujours comme un des porte-drapeaux de la Bourgogne, par la grande notoriété internationale de ses vins.

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 « Vosne-Romanée » 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 des lieux-dits cadastrés énumérés ci-après ;
- et 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.

COMMUNE DE FLAGEY-ECHEZEAUX	« Beaux Monts Hauts Rougeots »
	« En Orveaux »
	« Les Beaus Monts-Hauts »
	« Les Beaux-Monts Bas »
	« Les Chalandins »
	« Les Portes-Feuilles » ou « Murailles du Clos »
	« Les Quartiers de Nuits »
	« Les Rouges du Dessus »
	« Les Violettes »
	« Maizières Basses »
	« Maizières Hautes »
COMMUNE DE VOSNE-ROMANÉE	« Au-dessus de la Rivière »
	« Au-dessus des Malconsorts »
	« Aux Brulées »
	« Aux Champs Perdrix »
	« Aux Communes »
	« Aux Genaivrières »
	« Aux Jachées »
	« Aux Malconsorts »
	« Aux Ormes »
	« Aux Raignots »
	« Aux Raviolles »
	« Aux Réas »
	« Aux Saules »
	« Basses Maizières »
	« Bossières »
	« Champs Goudins »
	« Clos des Réas »
	« Cros Parantoux »

	« Derrière le Four »
	« Hautes Maizières »
	« La Colombière »
	« La Combe Brulée »
	« La Croix Blanche »
	« La Croix Rameau »
	« La Fontaine de Vosne »
	« La Grande Rue »
	« La Montagne »
	« Le Pré de la Folie »
	« Les Barreaux »
	« Les Beaux Monts »
	« Les Chalandins »
	« Les Chaumes »
	« Les Damaudes »
	« Les Gaudichots »
	« Les Hauts Beaux Monts »
	« Les Jacquines »
	« Les Petits Monts »
	« Les Suchots »
	« Vigneux »
	« Village »

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans

des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.
En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

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

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

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

- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

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

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

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

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire

A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de

	l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LES BAUX DE PROVENCE » homologué par le décret n°2011-1565 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence », initialement reconnue par le décret du 20 avril 1995, 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 « Les Baux de Provence » 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 Bouches-du-Rhône : Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence.

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 de 4 novembre 1994 et 9 février 1995.
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 des Bouches-du-Rhône : Eygalières, et Mas-Blanc-des-Alpilles.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

a) - <u>Vins rouges</u> :
- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N.

b) - Vins rosés :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, counoise N, mourvèdre N.

c) - Vins blancs :
- cépages principaux : clairette B, grenache blanc B, vermentino B ;
- cépage complémentaire : roussanne B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, marsanne B, ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

<table>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS GENERALES</td></tr>
<tr><td colspan="2">- La présence d'au moins 2 cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement.</td></tr>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS PAR COULEUR DES VINS</td></tr>
<tr><td>Vins rouges</td><td>- La proportion de chacun des cépages carignan N, cinsaut N et counoise N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</td></tr>
<tr><td>Vins rosés</td><td>- La proportion de chacun des cépages carignan N, counoise N et mourvèdre N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- L'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au 1°c) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</td></tr>
<tr><td>Vins blancs</td><td>- La proportion du cépage complémentaire roussanne B est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à celle du cépage roussanne B.</td></tr>
</table>

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons à un ou 2 yeux, par pied ;
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot avec un maximum de 8 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage en plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, est au moins égale à 0,35 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0, 30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0, 20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux situés dans le plan de palissage, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et sont effectuées, avant la véraison, par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant la période de végétation de la vigne, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, et à l'exception des parcelles de vigne non mécanisables, l'opérateur réalise au moins un labour par an et la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.

3°- Irrigation

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

- Elle est réalisée exclusivement selon les techniques « à la raie » ou « au goutte à goutte ».

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 le titre alcoométrique volumique naturel, répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges	198	

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - <u>Assemblage des cépages</u>

- Les vins rouges et rosés sont issus de l'assemblage d'au mois 2 cépages dont au moins un des cépages principaux ; la proportion du cépage principal ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage ;
- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malo-lactique
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à - 5°C est interdit ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

f) - Entretien du chai et du matériel
- Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- Les bâtiments, destinés à la conservation des vins, disposent au moins d'une isolation thermique suffisante.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre 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 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) - Les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime;

b) - Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte ;

c) – Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte,

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond à la partie occidentale de la chaîne des Alpilles, dont les points culminants atteignent 490 mètres et dont la partie centrale est occupée par le territoire de la commune des Baux de Provence.

Cette chaîne est constituée de reliefs calcaires orientés est-ouest s'étirant sur une trentaine de kilomètres entre le Rhône, la Durance et la plaine de La Crau.
Massif érodé, aux reliefs pittoresques taillés en biseau dans les formations marno-calcaires du Crétacé inférieur et dans les calcaires durs du Jurassique, il renferme de petits replats caillouteux et de petites dépressions creusées dans les argilites du Crétacé supérieur ou dans les molasses sableuses et calcaires du Miocène, abritant vignobles et vergers oléicoles traditionnels.

Cette topographie induit un climat méditerranéen aux étés chauds et secs, aux automnes et aux printemps particulièrement pluvieux donnant des précipitations moyennes annuelles de 750 millimètres. Le Mistral, vent venant du nord, froid, souvent violent, souffle une centaine de jour par an. La durée d'insolation moyenne est de 2800 heures par an.
Les versants méridionaux de la chaîne des Alpilles, par leur position d'abris, bénéficient d'influences maritimes, tandis que les versants nord, ouverts, exposés au Mistral, sont plus frais.

Les sols viticoles se développent sur les épandages de pente et de colluvions caillouteux, prenant la forme de glacis, de cônes de déjection, d'éboulis ou de grèzes litées. Les parcelles de vigne sont principalement implantées en terrasses ou en coteaux, sur les deux versants de cette chaîne.

La zone géographique est ainsi inscrite au sein du territoire de 7 communes du département des Bouches-du-Rhône, et les parcelles destinées à la récolte des raisins sont délimitées afin que soient privilégiés les piedmonts et les terrains caillouteux bien drainés.

Les paysages, exceptionnels et rares, aux reliefs déchiquetés et étincelants, aux pieds desquels viticulture et oléiculture se sont développées depuis l'Antiquité et vivent encore en symbiose, ont été immortalisés par VAN GOGH et ont fait rêver Alphonse DAUDET sur les hauteurs de son moulin de Fontvieille.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme au sein de l'ensemble de la Provence, l'histoire de ce vignoble a débuté vers 600 avant JC, quand les Phocéens fondent Marseille et introduisent la vigne pour la première fois en France. A partir du IIème siècle avant Jésus-Christ, les romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens. Déjà sous l'impulsion des Grecs, « Romanin » (entre Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence et Orgon) est un important vignoble.
L'histoire du vignoble et son développement ont été semblables au reste du cœur viticole provençal.

La crise phylloxérique entraîne un essor de l'oléiculture jusqu'au gel de 1956 qui détruit presque la totalité des vergers et redonne à la vigne la possibilité d'une lente reconquête.
Au sortir de la deuxième guerre mondiale, Monsieur Robert FAYE, ancien propriétaire du « Mas de la Dame », donne un nouvel essor au vignoble, sur les conseils de son ami le Baron le ROY, l'un des pères fondateurs des appellations d'origine contrôlées.

En 1956, les vins de cette région, jusqu'à Aix-en-Provence, sont reconnus en « appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure ».
Dès cette date, le territoire des Alpilles bénéficie d'une reconnaissance particulière, sous le nom de « Coteaux des Baux de Provence ».
L'arrêté du 25 septembre 1972 abroge l'arrêté de 1956 et l'ensemble des communes constituant la zone géographique des « Coteaux des Baux de Provence » est intégré au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux d'Aix-en-Provence ».
L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » est reconnue par le décret du 24 décembre 1985, lequel distingue la dénomination géographique « Les Baux de Provence ».

Les producteurs de la dénomination géographique « Les Baux de Provence » ont pris conscience très tôt de l'unité géographique et climatique de leur territoire. Convaincus de cette spécificité et des savoir-faire particuliers qu'ils avaient su développer, ils œuvrent pour faire reconnaître l'originalité de leur production. Leur démarche aboutit le 20 avril 1995 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence ».

Le village perché des Baux de Provence, situé au cœur de la zone géographique et qui a donné son nom à la bauxite, minerai qui y fut découvert en 1821, constitue un pôle d'attraction touristique exceptionnel tant par son paysage tourmenté que par sa citadelle fondée sur les ruines d'un oppidum gaulois. L'économie viticole et la politique commerciale des producteurs en sont fortement influencées.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence » s'étend, en 2009, sur 325 hectares pour une production moyenne annuelle de 10000 hectolitres élaborée par 14 propriétés et domaines.

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

Les vins rouges, qui représentent 60 % de la production, ont, grâce à un contexte éco-géo-pédologique particulièrement favorable, un potentiel de garde de 5 ans à 10 ans. Ils sont issus majoritairement des cépages grenache N et syrah N (associés parfois aux cépages mourvèdre N et cabernet-sauvignon N). Ces vins concilient robustesse et finesse avec une robe rubis et grenat foncé, au nez flatteur d'épices, de fruits noirs « confiturés » et de cacao. Charpentés, ils présentent cependant des tanins d'une grande finesse.

Les vins rosés (30 % de la production) sont élaborés plus généralement à partir des cépages grenache N et cinsaut N. Ces vins présentent une robe allant du rose saumon à la pivoine. Ils sont bien équilibrés, structurés, ronds et gras avec des arômes fruités et floraux.

Les vins blancs (10 % de la production) sont principalement issus d'un assemblage des cépages vermentino B, grenache blanc B, clairette B et, dans une moindre mesure, roussanne B. Le cépage marsanne B ainsi que les cépages plus traditionnels bourboulenc B et ugni blanc B, bien adaptés au milieu géographique, complètent parfois l'ensemble en apportant une complexité aromatique supplémentaire. Ces vins sont caractérisés par leur fraîcheur et leur vivacité, un nez et une bouche très aromatiques, exprimant des notes de fruits à noyaux (pêche, abricot…), d'anis et de romarin. Lorsque l'élevage est réalisé en bois, les vins présentent alors des accents grillés, des notes de fruits mûrs et de vanille.

3°- Interactions causales

Le vignoble est implanté dans un milieu favorable et caractéristique notamment par son homogénéité. Les sols viticoles sont développés sur des dépôts de pente caillouteux et calcaires, d'origine cryoclastique, très caractéristiques de cette région. La matrice argilo-limoneuse est suffisante pour assurer un bon régime hydrique de la vigne.
Ce territoire se distingue par une nuance climatique qui en fait une zone précoce, peu gélive, chaude, aux automnes et aux printemps bien arrosés. L'influence du Mistral, bien présent dans ce vignoble bien abrité au pied des reliefs, assèche et refroidit l'atmosphère permettant d'atteindre une bonne maturité des polyphénols, notamment pour les cépages provençaux les plus sensibles.
La conjonction d'un climat méditerranéen arrosé et venté, d'une topographie constituée de petites dépressions et de coteaux, avec des parcelles présentant des sols caillouteux à bon régime hydrique, abritées aux pieds des reliefs calcaires des Alpilles, offre à l'ensemble du vignoble des conditions optimales, notamment pour des cépages à maturité tardive comme le mourvèdre N.

Outre le savoir-faire inhérent à la production de vins de qualité, la communauté de producteurs a su mettre en valeur les aptitudes de ce territoire marqué par les coteaux ventés et chauds, qu'ils soient exposés au nord comme au sud.

Ces facteurs naturels favorables au vignoble, conjugués aux facteurs humains et à la maîtrise des rendements (50 hectolitres par hectare au maximum), permettent l'obtention de vins rosés structurés, complexes et généreux, de vins blancs vifs et aromatiques, et de vins rouges de garde, aux arômes d'épices, de fruits noirs, et aux tanins soyeux.
Ces caractéristiques sont à l'origine de la notoriété de ces vins. Clients, professionnels et particuliers, français ou étrangers n'hésitent pas à venir rencontrer les producteurs dans leurs exploitations.

Les vins sont particulièrement présents dans la grande restauration parisienne, nationale, régionale, mais aussi londonienne (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), ou à Munich (Dallmayr), Genève (Le Cygne) et au Luxembourg (Le Gastronome, Clairefontaine).
L'appellation d'origine contrôlée bénéficie d'un excellente réputation et les vins sont commercialisés hors des frontières nationales en Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Grande-Bretagne, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, et exportés au Canada, aux Etats-Unis d'Amérique, ainsi qu'en Australie, Nouvelle-Zélande, Japon, Singapour et Suisse.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

Les parcelles de vignes plantées avant le 20 avril 1995, ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, continuent à bénéficier, pour leur récolte**,** du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Aire de proximité immédiate

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, et l'élevage des vins peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2013 incluse sur le territoire de la commune de Tarascon dans le département des Bouches-du-Rhône.

3°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation (vins blancs)

Jusqu'à la récolte 2025 incluse, les vins blancs qui répondent aux règles d'encépagement suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, marsanne B, roussanne B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement de l'exploitation.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est souscrite le jour de la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard le 30 novembre de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion qui la transmettra à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, avant le 15 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

3. Déclaration de transaction et de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
Cette déclaration précise l'identité de l'acheteur de vin en vrac (nom/raison sociale, adresse et n° SIRET).
Tout opérateur effectue une déclaration de retiraison auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de deux jours ouvrés après la réalisation effective de tout ou partie de la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement au plus tard le premier jour des opérations de conditionnement, et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin.
La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

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

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

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

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Elevage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés. Plan de cave.	Contrôle documentaire et 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	Contrôle sur le terrain.
Pratiques culturales.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Irrigation.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain (dérogations, respect des périodes et pratiques)

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, contrôle des enregistrements de richesses en sucre à la récolte.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Conditionnement.	Contrôle documentaire (suivi analytique) et contrôle sur site.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (Contrôle des déclarations).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (Respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins conditionnés au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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