Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « POUILLY-LOCHÉ »
homologué par le décret n° 2011-1798 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

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

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Loché », initialement reconnue par le décret du 27 avril 1940, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'une unité géographique plus petite dénommée localement « climat », sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ;
- que les vins répondent aux conditions de production fixées pour l'indication d'une unité géographique plus petite dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Loché » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Mâcon du département de Saône-et-Loire.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité conformément au jugement du tribunal de Mâcon du 1^er^ décembre 1931.
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, 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, Vosne-Romanée, Vougeot.

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, 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, 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-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, 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, 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-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan,

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

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

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

<table>
<tr><th colspan="2">DISPOSITIONS GÉNÉRALES</th></tr>
<tr><th>MODE DE TAILLE</th><th>RÉGLES DE TAILLE</th></tr>
<tr><td>Taille courte (vignes conduites en cordon de Royat)</td><td>- Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte un maximum de 5 coursons taillés chacun à 2 yeux francs maximum.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Taille longue (vignes taillées en Guyot ou taille à queue du Mâconnais)</td><td>Les vignes taillées en Guyot simple ou double sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
Chaque pied porte :
- soit un seul long bois portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons taillés chacun à 2 yeux francs au maximum ;
- soit un seul long bois portant au maximum 8 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum ;
- soit deux longs bois portant au maximum 4 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum.</td></tr>
<tr><td>Les vignes taillées à queue du Mâconnais sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.
Chaque pied porte un long bois portant au maximum 12 yeux francs et dont la pointe est attachée sur le fil inférieur du palissage</td></tr>
</table>

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
Lors du rajeunissement des cordons, les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
La taille longue peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

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

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Pouilly-Loché »	178	11 %
AOC « Pouilly-Loché » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	195	12 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Pouilly-Loché »	60	70
AOC « Pouilly-Loché » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	58	68

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - <u>Normes analytiques</u>

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

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

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

f) - Elevage

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	DATE
AOC « Pouilly-Loché»	A partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Pouilly-Loché» suivie du nom d'une unité géographique plus petite	A partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située au sud de la région naturelle des *« Monts du Mâconnais »*, en Bourgogne méridionale. Elle est implantée sur le versant, orienté à l'est, du chaînon le plus oriental du Mâconnais, face à la plaine de la Saône et à la Bresse. Elle s'étend ainsi sur le territoire de la seule commune de Mâcon (ancienne commune de Loché fusionnée avec Mâcon), à l'extrémité sud du département de Saône-et-Loire.

Ce chaînon est un relief allongé selon une direction nord/sud. Son versant oriental fait affleurer des formations sédimentaires de l'ère Secondaire, principalement des calcaires et des marnes (calcaires argileux) du Jurassique inférieur et moyen, et, en haut de versant, des grès du Trias.

Les sols sont relativement variés. Plutôt acides, de couleur beige, en haut de versant, ils sont argilo-calcaires, de couleur brun rouge, en milieu et bas de versant. Localement, se sont développés des sols peu profonds sur calcaire dur. Cette variété conditionne en grande partie la spécificité des divers « climats » (noms donnés aux lieudits cadastraux) présents au sein de la zone géographique.
Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin sont implantées sur le versant exposé à l'est, à des altitudes comprises 210 mètres et 280 mètres. Elles dominent le bourg de Loché, hameau de la commune de Mâcon.

Le climat est océanique, tempéré par des influences méridionales. Les excès sont limités, à la fois par la barrière naturelle des « *Monts du Charollais* » à l'ouest, qui protègent en partie les vignes des influences humides, et par l'influence bénéfique des courants d'air doux venus du sud par le sillon rhodanien, dès les premiers beaux jours. La température moyenne annuelle est de 11°C. Les étés sont

chauds et bien ensoleillés. Le cumul de précipitations annuelles n'excède pas 800 millimètres et les pluies sont modérées durant la période de végétation de la vigne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le village de Loché se situe sur un site occupé par les Romains, comme l'attestent des fouilles effectuées lors de travaux de construction récents, qui ont révélé les fondations d'une grande *villa,* la « *villa Lopchiacum »*, qui est sans doute à l'origine du nom du village.
Au Moyen-Âge, Loché dépendait de la seigneurie de Vinzelles, le village voisin. La vigne implantée depuis l'occupation romaine a prospéré sous la dépendance de l'évêché de Mâcon et sous l'influence des moines de l'abbaye de Cluny, située à 20 kilomètres à l'ouest.
La présence dans le village de caves et de chais remontant au XVII^{ème} siècle atteste de la vitalité de ce vignoble à travers les siècles.

Après les crises qui ont frappé le vignoble à la fin du XIX^{ème} siècle, la reconstitution s'est faite exclusivement à partir du cépage chardonnay B au détriment du cépage gamay N qui dominait antérieurement.
Les vins de « Loché » sont alors couramment commercialisés sous le nom de « *Pouilly* », qui est le nom d'un hameau voisin, réputé pour sa production de vins blancs. Cet usage rend compte de la qualité reconnue à la production de Loché.
Jusqu'au début du XX^{ème} siècle, les « *vins de Pouilly* » portent la notoriété du vignoble de « *vins fins* » du « *Sud Mâconnais* ». Désireux de s'émanciper de cette tutelle, les producteurs s'organisent et fondent, en 1929, la « *Cave coopérative des Grands crus blancs* », puis obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine « Pouilly-Loché », dès 1931 par jugement, puis de l'appellation d'origine contrôlée, par décret, en 1940.

La production se partage entre le système coopératif, historiquement dominant, et plus récemment des caves particulières dynamiques. Les producteurs valorisent la diversité des situations naturelles par des vinifications spécifiques et mises en valeur par l'indication sur les étiquettes du nom du *« climat »* ou lieu-dit cadastral. Le dynamisme commercial se matérialise aussi par une part croissante de commercialisation à l'exportation.

Des années 1950 jusqu'au milieu des années 1980, la « *Cave coopérative des Grands crus blancs* » vinifie quasiment la totalité des volumes. Elle est encore l'opérateur le plus important, vinifiant près de 50% de la production. Un caveau de vente aux particuliers, ouvert au cours des années 1960, a connu un vrai développement à partir des années 1980, parallèlement à la mise en avant de l'indication du « *climat* » sur les étiquettes. La vente en bouteilles, ainsi que les exportations, ont réellement commencé à se développer à partir de cette période.

A la fin des années 1990, l'arrivée d'une nouvelle génération de jeunes exploitants contribue à l'expansion de ces pratiques. De plus en plus de producteurs vinifient dans leurs propres chais et ont à cœur d'individualiser leurs cuvées et de mettre en valeur les « *climats* ».

Les vignes de « Pouilly-Loché » sont conduites selon les usages propres au « *Mâconnais* », notamment la taille en arcure, dite « *taille à queue du Mâconnais* », qui est majoritairement pratiquée dans le vignoble.
La superficie en production est d'une trentaine d'hectares (une des plus petites superficies pour une appellation d'origine contrôlée de Bourgogne) pour un volume moyen de 1800 hectolitres, élaboré par une douzaine de domaines. Plus de 70% de cette production est commercialisé en bouteilles.

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

De robe or pâle et cristalline dans sa jeunesse, le vin peut prendre des tons plus soutenus en vieillissant. Il possède en bouche une vaste et riche palette aromatique d'agrumes et autres fruits à

chair blanche comme le pamplemousse ou le citron ainsi que l'abricot, évoluant souvent avec l'âge vers des arômes plus complexes de fruits secs et de notes miellées.
Selon les « *climats* », il peut être opulent et soyeux, rond ou plus vif et minéral. Il garde généralement un bel équilibre qui assure sa persistance en fin de bouche.

3°- Interactions causales

Le climat océanique tempéré par des influences méridionales s'exprime par une douceur propre au sud de la région du « *Mâconnais* ». Les vins de « Pouilly-Loché » y affirment une typicité particulière caractérisée par l'opulence et le fruité en bouche, illustrant l'origine « *Bourgogne du Sud* ». Une chaleur estivale marquée qui se prolonge parfois jusqu'à l'automne profite largement à la vigne en permettant une maturité poussée.
Sur ce coteau exposé au soleil levant, d'altitude modérée, le cépage chardonnay B a trouvé un site de choix. Les sols à dominante calcaire, mais gardant une certaine fraîcheur, lui font exprimer élégance et minéralité. Bien qu'occupant une petite superficie, les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin montrent une certaine variété dans les conditions de sol et d'exposition. La reconnaissance de cette diversité a incité les producteurs à mentionner le nom du « *climat* » de provenance des raisins sur les étiquettes, valorisant ainsi ces nuances qui s'expriment pleinement dans les vins.

Les efforts consentis par les producteurs sont permanents et les savoir-faire se sont perpétués pour respecter le caractère originel des vins exprimés par la nature des sols, aussi bien par les usages viticoles que dans les chais. La « *taille à queue du Mâconnais »,* caractéristique de cette région, permet, d'une part, une bonne répartition des nutriments dans le pied de vigne, et d'autre part, de préserver ces pieds contre le gel de printemps.

Ce grand vin blanc, produit avec des rendements limités, exprime la quintessence du cépage chardonnay B. La personnalisation des cuvées est l'affaire de tous les producteurs, qui, fiers de leurs meilleures parcelles, ont à cœur d'en isoler chaque production et de faire figurer les noms des « *climats* » ainsi différenciés sur leurs étiquettes.

Ceci a permis à cette appellation d'origine contrôlée, longtemps restée à l'ombre de sa grande sœur « Pouilly-Fuissé », de se faire connaître grâce aux efforts des jeunes producteurs installés depuis la fin des années 1990, qui ont su développer le commerce à l'exportation.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

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

2°- Règles de taille

Les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais » peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Loché » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la

déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom de l'unité géographique plus petite est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 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 d'inspection. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par

l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

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

CHAPITRE III

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

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

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « POUILLY-VINZELLES »
homologué par le décret n° 2011-1797 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

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

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlée « Pouilly-Vinzelles », initialement reconnue par le décret du 27 avril 1940, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'une unité géographique plus petite dénommée localement « climat », sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ;
- que les vins répondent aux conditions de production fixées pour l'indication d'une unité géographique plus petite dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Vinzelles » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Vinzelles » sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Mâcon et Vinzelles.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité conformément au jugement du tribunal de Mâcon du 1[er] décembre 1931.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-

Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, 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, 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-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, 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, 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 et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy,

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

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

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

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

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

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

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Pouilly-Vinzelles »	178	11 %.
AOC « Pouilly-Vinzelles » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	195	12 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Pouilly-Vinzelles »	60	70
AOC « Pouilly-Vinzelles » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	58	68

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

f) - Elevage

DISPOSITION GENERALE
La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.
DISPOSITIONS PARTICULIERES

AOC « Pouilly-Vinzelles»	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Pouilly-Vinzelles» suivie du nom d'une unité géographique plus petite	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	DATE
AOC « Pouilly-Vinzelles»	A partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Pouilly-Vinzelles» suivie du nom d'une unité géographique plus petite	A partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située au sud de la région naturelle des *« Monts du Mâconnais »*, en Bourgogne méridionale. Elle est implantée sur le versant, orienté à l'est, du chaînon le plus oriental du Mâconnais, face à la plaine de la Saône et à la Bresse.
Elle s'étend sur les communes de Vinzelles et de Mâcon (ancienne commune de Loché fusionnée avec Mâcon), à l'extrémité méridionale du département de Saône-et-Loire.

Ce chaînon est un relief allongé selon une direction nord/sud. Son versant oriental fait affleurer des formations sédimentaires de l'ère Secondaire, principalement des calcaires et des marnes (calcaires argileux) du Jurassique inférieur et moyen, et, en haut de versant, des grès du Trias.
Les sols sont relativement variés. Plutôt acides, de couleur beige, en haut de versant, ils sont argilo-calcaires, de couleur brun rouge, en milieu et bas de versant. Localement se sont développés des sols peu profonds sur calcaire dur. Cette diversité conditionne en grande partie la spécificité des divers « *climats* » (noms donnés aux lieudits cadastraux) présents au sein de la zone géographique.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur le versant exposé à l'est, à des altitudes comprises entre 210 mètres et 280 mètres. Elles occupent les hauts de pente, dominant les bourgs de Loché et de Vinzelles.

Le climat, océanique, est tempéré par des influences méridionales. Les excès sont limités, à la fois par la barrière naturelle des « *Monts du Charollais* » à l'ouest, qui protègent en partie les vignes des influences humides, et par l'influence bénéfique des courants d'air doux, venus du sud par le sillon rhodanien, dès les premiers beaux jours. La température moyenne annuelle est de 11°C. Les étés sont chauds et bien ensoleillés. Le cumul de précipitations annuelles n'excède pas 800 millimètres et les pluies sont modérées durant la période de végétation de la vigne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le toponyme de Vinzelles, (*Vinicella*, au III^{ème} après Jésus Christ, qui signifie « *petite vigne* »), rappelle que la vigne y est implantée dès l'époque gallo-romaine.
Au Moyen-Âge, les moines de Cluny, puis les seigneurs du lieu, ont su développer et valoriser au mieux le potentiel viticole de la zone géographique. Les propriétés seigneuriales, acquises à l'époque, poursuivent leur fonction économique viticole et traversent des moments de prospérité jusqu'au XVIII^{ème} siècle. Le XIX^{ème} siècle, avec la construction de la voie ferrée de Paris à Lyon, permet l'ouverture de débouchés nationaux.
Suivent des périodes de graves crises, avec le phylloxéra et la surproduction à la fin du XIX^{ème} siècle.
Soutenue par la « *Cave coopérative des Grands crus blancs* », fondée en 1929, les vins de « Pouilly-Vinzelles » sont reconnus en appellation d'origine, dès 1931, par jugement, puis en appellation d'origine contrôlée, par décret du 27 avril 1940.

La reconstitution de ce petit vignoble s'est faite exclusivement à partir du cépage chardonnay B au détriment du cépage gamay N qui dominait au XIX^{ème} siècle. La production se partage entre le système coopératif, historiquement dominant, et plus récemment des caves particulières dynamiques. Les producteurs valorisent la diversité des situations par des vinifications spécifiques et mises en valeur par la mention, sur l'étiquetage des vins, du nom du « *climat* » ou lieu-dit cadastral. Le dynamisme commercial se matérialise, aussi, par une part croissante de commercialisation à l'exportation.

Des années 1950 jusqu'au milieu des années 1980, la « *Cave coopérative des Grands crus blancs* » vinifie presque la totalité des volumes. Elle est encore l'opérateur le plus important, vinifiant près de 60% de la production. Un caveau de vente aux particuliers, ouvert au cours des années 1960, a connu un vrai développement à partir des années 1980, parallèlement à la mise en avant de l'indication du « *climat* » sur les étiquettes. La vente en bouteilles, ainsi que les exportations, commencent réellement à se développer à partir de cette période.
A la fin des années 1990, l'arrivée d'une nouvelle génération de jeunes exploitants contribue à l'expansion de ces pratiques. De plus en plus de producteurs vinifient dans leurs propres chais et ont à cœur d'individualiser leurs cuvées et de mettre en valeur les « *climats* ».

Les vignes sont conduites selon les usages propres au « *Mâconnais* », notamment la taille en arcure, dite « *taille à queue du Mâconnais* », qui est majoritairement pratiquée dans le vignoble.

La superficie en production, en 2009, est d'une cinquantaine d'hectares pour un volume moyen de 2700 hectolitres, élaborés par une vingtaine de domaines. Près de la moitié de cette production est commercialisés en bouteilles. La coopération représente encore 70% du volume produit.

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

Le vin, à la robe or pâle aux reflets verts, exhale bien souvent un bouquet subtil et floral qui évoque les fleurs blanches et l'acacia. Il peut prendre des tons plus soutenus en vieillissant, exprimant alors, en bouche, une riche palette aromatique d'agrumes et autres fruits à chair blanche, évoluant souvent avec

l'âge vers des arômes plus complexes de fruits secs et de notes miellées. Sa minéralité naturelle s'équilibre par du gras et de l'opulence.

3°- Interactions causales

Le climat océanique tempéré par des influences méridionales s'exprime par une douceur propre au sud de la région du « *Mâconnais* ». Les vins de « Pouilly-Vinzelles » y affirment une typicité particulière caractérisée par l'opulence et le fruité en bouche, illustrant l'origine « *Bourgogne du Sud* ». Une chaleur estivale marquée, qui se prolonge parfois jusqu'à l'automne, profite largement à la vigne en favorisant une maturité poussée.

Sur ce coteau exposé au soleil levant, d'altitude modérée, le cépage chardonnay B a trouvé un site de choix. Les sols à dominante calcaire, mais gardant une certaine fraîcheur lui font exprimer élégance et minéralité. Bien qu'occupant une petite superficie, les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin montrent une certaine variété dans les conditions de sol et d'exposition. La reconnaissance de cette diversité a incité les producteurs à mentionner le nom du « *climat* » de provenance des raisins sur les étiquettes, valorisant ainsi ces nuances qui s'expriment pleinement dans les vins.

Les efforts consentis par les producteurs sont permanents et les savoir-faire se sont perpétués pour respecter le caractère originel des vins exprimés par la nature des sols, aussi bien par les usages viticoles que dans les chais. La « *taille à queue du Mâconnais* », caractéristique de cette région, permet d'une part une bonne répartition des nutriments dans le pied de vigne et d'autre part de préserver ces mêmes pieds contre le gel de printemps.

La personnalisation des cuvées est l'affaire de tous les producteurs, qui, fiers de leurs meilleures parcelles, ont à cœur d'en isoler chaque production et de faire figurer les noms des « *climats* » ainsi différenciés sur leurs étiquettes.

La présence de caves et de chais remontant au XVI^{ème} siècle, atteste de la vitalité de ce vignoble. Au XIX^{ème} siècle, les vins de Vinzelles sont fréquemment commercialisés sous le nom de « *Pouilly* », qui est le nom d'un hameau voisin, réputé pour sa production de vins blancs. Cet usage atteste de la qualité reconnue à la production de Vinzelles. Ayant évolué un certain temps à l'ombre de son voisin de Fuissé, le « Pouilly-Vinzelles » a maintenant acquis ses lettres de noblesse grâce aux efforts des jeunes producteurs installés depuis la fin des années 1990, et qui ont su développer le commerce à l'exportation.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

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

2°- Règles de taille

Les parcelles de vigne en place avant le 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais » peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 baguettes portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation

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

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom de l'unité géographique plus petite est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais

fixés dans le plan d'inspection, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.
Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

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

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 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 d'inspection. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir

l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

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

CHAPITRE III

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

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

du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-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
« MINERVOIS-LA LIVINIÈRE »
homologué par le décret n° 2011-1799 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière », initialement reconnue par le décret du 12 février 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière » 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 :
- Département de l'Aude : Azille ;
- Département de l'Hérault : Azillanet, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Siran.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 27 mai 1998.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies de 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 ou partie de territoire des communes suivantes du département de l'Aude :
- Pépieux ;
- Peyriac-Minervois : lieu-dit « Les Tuileries d'Affiac ».

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % ;

b) - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a)- Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b)- Règles de taille
- La taille est effectuée avant le stade phénologique E (selon Baggionili), 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs ;
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs chacun.

c)- Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins ;
- Cette règle s'applique à partir du 30 juin de chaque année.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 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) - Seuils de manquants
- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 % ;
- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

2°- 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 212 grammes par litre de moût.

b)- Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement
Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 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 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 proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ;
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage ;
- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage.

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

c) - Normes analytiques
Les vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

d) - Matériel interdit.
L'emploi de la thermovinification, de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux, d'égouttoirs à vis et des pressoirs continus est interdit.

e) - Capacité de la cuverie de vinification
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur dispose d'un local 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
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 16 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au cœur de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois », dans la région du « *Petit Causse* », adossée au piémont de la Montagne Noire, partie la plus méridionale des Cévennes.
Dans un paysage aux perspectives lumineuses et au relief tourmenté, la vigne alterne avec des collines couvertes de pins, de garrigues, de genévriers ou chênes, entrecoupées de thalwegs ou de dépressions plus amples.

Le vignoble est exposé sud/sud-est, à une altitude comprise entre 120 mètres et 330 mètres.
La zone géographique est limitée, pour sa partie occidentale, par la rivière « Ognon », affluent de l'Aude, et pour sa partie orientale, par le Massif de « *la serre d'Oupia* » et par la rivière Espène.

La zone géographique appartient à un synclinal comblé par des sédiments molassiques tertiaires, coupés de bancs de grès, au centre, des conglomérats de calcaires lacustres, au nord, et des terrasses caillouteuses disséminées, au sud.

Le climat est, caractérisé une pluviométrie annuelle faible, comprise entre 400 millimètres et 500 millimètres, une température annuelle supérieure à 14°C avec plus de 2400 heures d'ensoleillement par an.
La région du « *Petit Causse* » est protégée des pluies venant de l'ouest par l'obstacle naturel que constituent les collines de « Laure Minervois », tandis que « *la serre d'Oupia* » bloque les entrées maritimes en provenance de la Méditerranée. Région chaude et sèche, avec un déficit hydrique estival très marqué, elle bénéficie toutefois de courants frais nocturnes qui descendent des crêtes du Causse. La présence d'oliviers centenaires, qui ont résistés aux gelées extrêmes des hivers 1956 et 1963 et aux terribles sècheresses des années 1950, témoigne de ce climat particulier.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 5 communes du département de l'Hérault et d'une commune du département de l'Aude.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est présente en « Minervois » depuis l'époque romaine.
Avec la fondation de la province *Narbonnaise* en 118 avant Jésus-Christ, cette culture s'installe durablement dans cette région très propice aux échanges, car traversée par une voie romaine reliant Toulouse à Lodève, au nord de la « *Via Domitia* ».
En 75 avant Jésus-Christ, CICERON défend MARCUS FONTEIUS devant le sénat romain, accusé d'avoir prélevé des droits d'octroi aux vins quittant la région de « La Livinière », plus précisément de *Cabiomagus* (Caune Minervois) pour une autre destination que Toulouse.
De nombreux vétérans de la Légion reçoivent des concessions et fondent des domaines viticoles (*villae*). Les vins s'exportant avec succès dans tout l'empire, l'empereur DOMITIEN, en 92 après Jésus-Christ interdit toute nouvelle plantation afin d'éviter la concurrence.
Les noms de 3 communes témoignent de cette époque et de sa culture viticole : La Livinière pour « *Cella Vinaria* » (Cave à vins), Siran pour « *Villa de Sirius* », du nom du premier légionnaire romain installé dans la région, Félines pour « *Figulina* », l'atelier de poterie, notamment d'amphores.

Puis, l'histoire viticole de la région se confond avec celle de la région Languedoc, avec les grandes invasions du III^{ème} au VI^{ème} siècle, auxquelles succèdent les conquêtes sarrasines qui freinent l'expansion du vignoble du VII^{ème} au IX^{ème} siècle. La culture de la vigne progresse ensuite sous l'impulsion des abbayes bénédictines comme celles d'Agnan de Caunes ou l'Abbaye de Saint-Jean.

L'ouverture du Canal du Midi, en 1680, l'amélioration du réseau routier et la création du chemin de fer au XIX^{ème} siècle contribuent au développement de la monoculture viticole. Cette prospérité est

soumise aux aléas de la crise phylloxérique et de la surproduction avec comme point d'orgue, la crise viticole de 1907 qui pousse le Midi de la France à la révolte, mais aussi à son organisation notamment par le développement du système coopératif.

Un Syndicat de défense est créé dans la région du Minervois en 1922. Reconnu dans un premier temps en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure en 1951, le « Minervois » est reconnu en appellation d'origine contrôlée par décret du 15 février 1985, après une reconversion de l'encépagement et la mise en place de conditions de production plus précises.
Cependant, les professionnels de la région de « La Livinière » ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges. A l'orée des années 1970, avec l'aide de structures techniques et sous l'impulsion de la cave coopérative de la commune de La Livinière présidée par Maurice PICCININI, ils recherchent la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, adaptent au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, récoltent à maturité optimale, et portent des améliorations aux techniques de vinification. Maurice PICCININI crée un Syndicat de défense en 1988. Il reste 10 ans à sa présidence, fédérant au projet né sur la commune de La Livinière, les communes voisines d'Azillanet, d'Azille, de Cesseras, Félines-Minervois et Siran. Multipliant actions et communications, il voit son mandat couronné par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière »,en 1999.

En 2009, 8400 hectolitres sont produits par 32 caves particulières et 3 caves coopératives lesquelles élaborent 30% des volumes.

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

Les vins sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages, selon la tradition du vignoble languedocien, avec une proportion majoritaire des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N. Ils présentent une couleur soutenue, pourpre, aux reflets tuilés, et sont dotés d'une matière riche et dense.
Ils sont complexes, évoluant sur des notes épicés, de fruits cuits ou confiturés, agrémentées par des senteurs de vanille ou de cacao, lorsque les vins font l'objet d'un élevage en fûts de chêne.
Toujours puissants et chaleureux, ils sont très persistants, concentrés, tanniques mais toujours équilibrés. Avec une aptitude certaine à la garde, ils conservent longtemps le fondant, le velouté, cette chaleur douce et le fruité caractéristique des grands vins du Sud de la France.

3° - Interactions causales

Protégée des influences maritimes venant de l'est ou de l'ouest, exposée au sud/sud-est, la zone géographique bénéficie d'un climat chaud et sec. Adossée au massif de la Montagne Noire, et sous l'influence du gradient altitudinal, elle profite cependant d'une fraîcheur nocturne.
Ces conditions particulières sont propices à une maturité optimale du raisin et à une certaine acidité et un équilibre recherché entre alcool et tanins.

Conjuguées à une délimitation précise des parcelles destinées à la récolte des raisins qui privilégie les parcelles bien exposées, présentant des sols argilo-calcaires à forte pierrosité et sur lesquelles la production est soumise à des rendements naturels peu élevés, elles offrent au producteur la possibilité d'une adéquation entre le cépage et la situation viticole, adéquation qui contribue à l'expression particulière des vins, concentrés et puissants.

Le cépage grenache N apporte chaleur et rondeur en bouche et apprécie les terrasses caillouteuses et les marnes. Le cépage syrah N, cépage précoce, apporte richesse en sucre et arômes de fruits. Cépages historiques, le cépage cinsaut N peut apporter toute sa finesse et le cépage carignan N apporte du corps et des tanins. Quant au cépage mourvèdre N, il apporte des tanins fins, et des accents d'épices.

Au fil des générations, les producteurs ont su extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est

imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 octobre de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

La viticulture jalonne l'histoire de la zone géographique depuis 2000 ans. Les références à l'Empire romain surgissent en tout lieu du territoire, tant par la toponymie que par l'architecture avec la présence de nombreux monuments et vestiges, comme l'église de Centeilles sur la commune de Siran, construite sur une « *villa* » romaine dont on distingue les antiques colonnes.
La plupart des domaines sont établis sur d'anciennes « *villae* » de légionnaires et le vignoble s'orne de petits abris en pierres sèches, caractéristiques de la région et souvent vieux de plusieurs siècles, nommés «*Capitelles* ».

Les producteurs de ce terroir ont su mener ce lieu chargé d'histoire, au nom évocateur, vers une appellation d'origine contrôlée moderne et reconnue.
L'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière » fait partie des fleurons des vins de la région du Languedoc.
Ainsi, scellant la notoriété et la noblesse de cette appellation d'origine contrôlée, le « *Livinage* », créé au début des années 1990, est devenu, un évènement incontournable au cours duquel professionnels du vin et journalistes, viennent déguster le millésime, rencontrer les producteurs et découvrir la riche diversité des lieux.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation contrôlée « Minervois-La Livinière » 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 susvisée soit inscrite.

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) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande 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 préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février de l'année 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 plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 % ou à 30 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er novembre de l'année suivant celle de la récolte et au moins dix jours avant toute transaction ou tout conditionnement.
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.

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retiraisons:
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné, le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au moins dix jours ouvrés avant la retiraison.

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération. Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

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

L'opérateur précise les volumes concernés.

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

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

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, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, conditionnement et élevage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Matériels interdits	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
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 (normes analytiques)	Contrôle documentaire et/ou examen analytique de tous les lots
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PÉCHARMANT » homologué par le décret n° 2011-1801 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » initialement reconnue par le décret du 12 mars 1946, 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 « Pécharmant » 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 Dordogne : Bergerac, Creysse, Lembras et Saint-Sauveur.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du 7 novembre 1991 et des 6 et 7 novembre 2003.
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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 65 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille Guyot avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage
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 à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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 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° - Irrigation

L'irrigation est interdite.

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.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 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 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 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 proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins 3 cépages. La proportion d'un seul cépage ne peut dépasser 65 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,32 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimée en H_2SO_4).
Les vins présentent, au conditionnement, un indice de polyphénols totaux (IPT), mesuré à 280 nanomètres, supérieur ou égal à 50.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 5 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 % vol ;
- L'enrichissement est autorisé dans la limite de 1% vol ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août 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 le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé dans un lieu protégé évitant les fortes variations de température.

b) - Le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté et non contaminé.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 août 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 ville de Bergerac se situe au pied d'un amphithéâtre de collines dont la partie occidentale abrite la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » et la partie orientale abrite celle de l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant ». Cette dernière est limitée naturellement, au sud, par la vallée de la Dordogne, à l'est, par les forêts de Liorac et de Monclard et, au nord, par la forêt du Landais. Elle est traversée par la vallée du Caudeau.

La zone géographique est située sur un axe nord-ouest/sud-est correspondant à un changement de faciès géologique.
Au nord de cet axe, les calcaires du Crétacé affleurent et constituent le soubassement de l'immense plateau calcaire du Périgord qui s'appuie sur les contreforts métamorphiques du Massif Central.

Au sud de cet axe, les calcaires crétacés sont recouverts par les molasses lacustres du Tertiaire.

Au cœur du vignoble Bergeracois, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins se situent dans la partie nord-est du territoire de la commune de Bergerac ainsi que sur les territoires des communes de Creysse, Lembras et Saint-sauveur. Elles reposent sur un substratum constitué de calcaires crétacés qui affleurent le long des vallées de la Dordogne et du Caudeau, sur des versants recouverts par les formations de l'Eocène supérieur constituées de sables argileux bruns et de galets, ou au sommet des croupes des lambeaux de terrasses quaternaires de la Dordogne plus ou moins remaniées avec les formations superficielles.

Le climat subtropical à l'Eocène, combiné à une forte érosion, a conduit à la formation d'une quantité considérable de silex largement exploités au paléolithique. L'accumulation de fer dans le sous-sol a favorisé la formation d'une couche d'argile ferrugineuse localement appelée « *tran* ».

Les formations pédologiques sont variées, avec des argiles bigarrées, mêlées de débris de grès et de silex, avec des lentilles argileuses versicolores, jaunes, rouges et même bleutées. Souvent des galets roulés quartzeux sont mêlés à ces argiles. Ces formations détritiques sont recouvertes de limons, d'origine plus récente, en partie éolienne.

Le réseau hydrographique a construit un ensemble de coteaux remarquables, exposés au midi, et entourant la ville de Bergerac.

Le climat est un climat océanique atténué, moins pluvieux et un peu plus froid que sur la façade atlantique. L'éloignement de la côte atlantique crée quelques nuances dans le climat océanique avec des températures plus élevées l'été et plus froides l'hiver. La configuration particulière de la vallée de la Dordogne, ouverte tel un entonnoir vers l'océan, à l'ouest, permet à la douceur atlantique de remonter jusqu'à près de 100 kilomètres à l'intérieur des terres amenant l'humidité et la douceur au printemps et en automne. Les mois les plus pluvieux sont décembre, janvier et mai alors que les précipitations sont faibles en mars et de juillet à septembre.
L'exposition des collines en hémicycle vers le sud, et la protection des vents du nord par les forêts, constituent des atouts méso-climatiques certains.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Le vignoble est présent depuis le XI^{ème} siècle et il dépend alors de la paroisse de Saint-Martin de Bergerac. Il s'étend au nord de Bergerac, encadré par les routes de Sarlat et de Brive.
Au centre du triangle constitué par les communes de Bergerac (ancien prieuré de Saint-Martin), Creysse, Lembras, est localisée la zone originelle renommée pour sa production viticole, située sur un coteau dont un lieu-dit fût baptisé « Puycharman », puis « Pech-charman » (« *pech* » signifie « *colline* » en occitan, accolé à « *charman* » pour « *colline charmante* », en raison de sa position dominante sur la ville de Bergerac et la vallée de la Dordogne).
Après la guerre de Cent Ans, le vignoble appartient aux bourgeois de Bergerac et seuls les vins provenant de ce territoire, dénommé « *la Vinée* » pouvaient librement circuler dans la ville.

Malgré les différentes crises viticoles de la fin du XIX^{ème} et du début du XX^{ème} siècle, et le développement urbain de Bergerac et de sa périphérie, les producteurs ont su préserver leur vignoble qui surplombe la ville.
Le syndicat viticole est créé en 1943 et l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » est reconnue le 12 mars 1946.
La superficie du vignoble s'est stabilisée dans les années 2000 à 450 hectares pour une production moyenne de 18000 hectolitres.
En 2009, 50 producteurs participent à la vie de cette appellation d'origine contrôlée et 15 d'entre eux sont adhérents d'une cave-coopérative.

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

Les vins sont des vins rouges réputés pour être généreux, corsés et charpentés. Ils sont issus de l'assemblage des cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N, assemblage dans lequel aucun d'entre eux ne doit être présent dans une proportion supérieure à 65 %.
Ils possèdent généralement une belle robe rouge sombre et dense. Amples et riches en tanins, ils laissent présager de leur longévité et acquièrent de l'élégance au fil du temps. En vieillissant ils s'assouplissent et leur bouquet s'étoffe pour dévoiler une belle complexité.

Afin de présenter le meilleur équilibre en bouche, la fermentation malo-lactique est obligatoirement achevée avant conditionnement et les vins doivent présenter un indice de polyphénols totaux supérieur à 50. Un élevage jusqu'au 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte permet de commercialiser des vins harmonieux et expressifs.

3°- Interactions causales

Les producteurs ont su maîtriser l'ensemble des pratiques en lien avec leur milieu naturel pour obtenir des vins rouges tanniques et de caractère.
L'aire parcellaire est strictement délimitée et privilégie les parcelles, présentant des sols développés sur sous-sols argileux avec une teneur élevée en fer, exposées au sud et protégées des vents du nord par la forêt. Les règles de proportion au vignoble et les règles d'assemblage définies pour l'élaboration des vins permettent de jouer sur la complémentarité des quatre cépages. Une densité de plantation à 4000 pieds par hectare et un rendement faible limitent la charge en raisins de chaque pied. La recherche d'une maturité optimale se traduit, par une richesse en sucre des raisins et un titre alcoométrique volumique naturel, élevés, avec une limitation du recours à l'enrichissement. Enfin un indice minimal de polyphénols totaux et un élevage d'au minimum 12 mois confèrent à ces vins un potentiel de garde intéressant.

La contiguïté du vignoble historique de « Pécharmant » et de la ville de Bergerac, qui constituait un atout essentiel pour la commercialisation, aurait pu devenir un inconvénient majeur lors de l'extension de la ville. L'appropriation par la ville de ce fleuron de la viticulture bergeracoise et la détermination des producteurs à défendre leur patrimoine ont permis de préserver ce vignoble de caractère.
Exportés dès le XIIIème siècle en Angleterre, les vins acquièrent leurs lettres de noblesse entre le XVIIème et le XVIIIème siècle en étant présents sur toutes les tables, de la Bretagne jusqu'aux Flandres.

En 2010, les vins de « Pécharmant » confirment leur réputation ancienne et sont clairement identifiés comme des vins de garde, issus des meilleures parcelles et des meilleures cuvées des producteurs du terroir. De nombreuses manifestations festives, sportives ou culturelles mettent en avant le nom de « Pécharmant » afin de contribuer à la notoriété de ce fleuron des vins de la région de Bergerac.

XI. - Mesures transitoires

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

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant et élevant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique, conformément au règlement (CE) n° 1493/1999, à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
GAEC DES GRAVES	Queyssac (Dordogne)

GFA VIGNOBLES POULVERE ET BARSES	Monbazillac (Dordogne)
EARL DES VIGNOBLES CHABROL	Monbazillac (Dordogne)

2°- Encépagement

Les dispositions relatives aux règles de proportion pour chacun des cépages s'appliquent à partir de la récolte 2012.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1991 et dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare 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, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- pour la récolte 2015, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2022, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 70 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Règles de densité et de hauteur de feuillage, charge maximale moyenne à la parcelle, rendements

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1991 et dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare répondent aux dispositions suivantes :

a) - La charge maximale moyenne à la parcelle (CMMP), le rendement et le rendement butoir sont fixés comme suit :

DENSITÉ A LA PLANTATION (pieds par hectare)	CMMP (kilogrammes par hectare)	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
De 3500 à 3999	7100	40	48
De 3000 à 3499	6000	34	41
Moins de 3000	4800	27	32

b) - La hauteur de feuillage palissé est au moins de 1,50 mètre.
Si la hauteur de feuillage palissé est inférieure à 1,50 mètre, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour la récolte considérée, conformément au tableau ci-dessus, affecté du coefficient de 0,90.

5 - Matériel interdit

La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus s'applique à partir de la récolte 2012.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°) Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » 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 « Pécharmant » 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 « Pécharmant » avant le 31 mars qui précède la 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 rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur qui réalise la retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

8. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire 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.

9. Parcelles en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les mesures transitoires relatives aux modes de conduite dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre 2011, le 1er septembre 2015 et le 1er septembre 2022 une déclaration précisant la liste des parcelles concernées avec le nom de la commune, les références cadastrales de la parcelle, l'année de plantation, le cépage, la surface, l'écartement entre les rangs et l'espacement entre les pieds sur le même rang.

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) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	- Contrôle sur le terrain. - Estimation de la charge. - Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). - Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Entretien général	Contrôle sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Contrôle documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Equipement et entretien du chai	- Contrôle documentaire et contrôle sur site - Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire 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)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
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 « FAUGÈRES » homologué par le décret n° 2011-1802 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Faugères », initialement reconnue par le décret du 5 mai 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénomination géographique et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Faugères » 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 rouges, rosés et blancs, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Autignac, Cabrerolles, Caussiniojouls, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 février 1982.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages complémentaires : carignan N ;
- cépages accessoires : cinsaut N.

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins rouges et rosés :
- la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement;
- la proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale 15 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage mourvèdre N est supérieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage carignan N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement **;**
- la proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :
- la proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage roussanne B est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages accessoires, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % 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 ; - L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre ; - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITION PARTICULIERE
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'espacement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

b) - Règles de taille
- La taille est effectuée avant le 30 avril de l'année de la récolte ;
- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- L'ébourgeonnage est obligatoire au cours de la formation des bras du cordon de Royat et de la transformation d'une taille longue en taille courte.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est

au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Toute vigne palissée est relevée ;
- Si le palissage présente un fil porteur, celui ci est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol ;
- Le palissage des cépages, roussanne B, syrah N et viognier B, comporte au moins 2 niveaux de fils releveurs ;
- Le palissage des cépages carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, grenache N, lledoner pelut N, marsanne B, mourvèdre N, vermentino B, comporte au moins 1 niveau de fils releveurs ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, 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 7500 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 des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

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

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

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- 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.

b) - Afin d'assurer une maîtrise quantitative de la récolte et de préserver la qualité sanitaire de la vendange, tout apport d'azote minéral est limité à 30 unités par hectare et par an.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 10% de grappes présentant un état sanitaire dégradé. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

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.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rosés	50
Vins rouges et vins blancs	45

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rosés	57
Vins rouges et vins blancs	54

3°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rosés et aux vins blancs 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 ;

b) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 6ème 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 5ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet.

c) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges, vins rosés et vins blancs provenant 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, dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place. 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

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

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges et rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages, dont un cépage principal ; aucun cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus de 2 au moins des cépages principaux, dont obligatoirement le cépage roussanne B ; - Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage.

c) - Fermentation malo-lactique.
Les lots de vins rouges, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.
Les vins présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)(grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés et vins blancs	4

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

f) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateur continu, de cuve à remontage automatique, de cuve à recyclage de marc, d'érafloir vertical centrifuge, d'égouttoir à vis et de pressoir continu, est interdit.

g) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

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

i) - Maîtrise des températures de fermentation.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour les vins blancs et les vins rosés.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rouges sont obtenus par vinification traditionnelle, accompagnée d'égrappage ou non, ou par macération carbonique ; la durée minimale de macération est de 2 jours ;
- Ils font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins blancs sont élevés au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte

b) – Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	15 novembre de l'année de la récolte
Vins blancs	1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	15 février 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'étend sur 10 kilomètres de long d'est en ouest et sur 4 kilomètres de large, et présente un relief de collines parfois en forte pente et de vallées étroites, conséquences des phénomènes tectoniques et de l'érosion.
Elle est bordée :
- au nord, par de petits massifs appelés « Les Avant-Monts » parmi lesquels « *le Pic de la Coquillade* » sur la commune de Cabrerolles (696 mètres) qui offre un point de vue unique sur l'ensemble du vignoble ;
- au sud, par une zone de vallons en pente douce, terminaison du secteur de collines à fortes pentes au-delà de la commune d'Autignac, à 95 mètres d'altitude
A l'est et à l'ouest par des collines plus élevées (350 mètres) couvertes de chêne vert, qui constituent les limites naturelles de l'aire.
Cette zone est délimitée sur 7 communes au cœur du département de l'Hérault, à 25 kilomètres au nord de Béziers.

Entre garrigues et espaces boisés, le paysage viticole offre l'originalité d'innombrables murets et « *capitelles* » (constructions en pierres sèches) à la forme caractéristique d'une coupole, construites selon la technique dite « *de la fausse voute en encorbellement* ».

La végétation naturelle, selon la topographie du lieu, se compose de chênes pubescents et de châtaigniers au-dessus de 600 mètres, de chênes verts au-dessus de 350 mètres, d'arbousiers en zone plus basse, de bruyère et de genêts mais aussi de 6 variétés de cistes.

Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, reposent uniquement sur les schistes du Viséen supérieur, gréseux et feuilletés, de couleur grise, parfois jaune ou ocre dans les parties altérées. Dans la zone viticole, ces roches relativement tendres se délitent rapidement sous l'effet du travail du sol.
Les sols, bien drainés, assurent en profondeur une alimentation en eau régulière. Ils sont souvent acides et pauvres en matières organiques.

Adossé aux derniers reliefs du Massif Central, entre 100 mètres et 350 mètres d'altitude, le vignoble est à l'abri des vents du nord, froids l'hiver et desséchants l'été. Son orientation principale sud/sud-est est favorable au cumul des températures pendant la période estivale. La somme des températures annuelles est de 1800° C. La pluviométrie moyenne annuelle est inférieure à 700 mm, répartis en automne (pluies d'équinoxe) et au printemps avec toutefois des variations interannuelles caractéristiques du climat méditerranéen.
Ce contexte offre un bon ensoleillement et limite les risques de gelée. La protection vis-à-vis des vents venant du nord limite la casse des sarments.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire de la viticulture dans la région de Faugères se confond avec celle du Languedoc.
La vigne y est implantée assez tardivement, à la différence de la côte méditerranéenne où Grecs et Phocéens ont introduit les premiers plants, quelques siècles avant notre ère. Néanmoins sur les coteaux de la commune de Faugères, des toponymes comme, «*La Jasse*» ou «*La Colombelle*» évoquent le souvenir de grandes propriétés romaines où étaient cultivés le blé, les vergers et la vigne.
Après que des communautés religieuses présentes dans la zone géographique au XII ème siècle, aient réimplanté un vignoble, il faut attendre la fin du prosélytisme religieux et ses guerres fratricides sanglantes du XVI^{ème} siècle, pour que s'installe une relative prospérité, accompagnée de l'extension du vignoble.
Marcel LARCHIVER dans son ouvrage «*Vins, Vignes et Vignerons*» (Fayard 1988) caractérise l'apport du XVII^{ème} siècle dans le domaine de la viticulture de la façon suivante:
« Avec la croissance de la population locale, les plantations de vignes progressent…De 1600 à 1660, garrigues et rocailles sont défrichées, car à cette époque, les ceps ne descendent pas dans la plaine, trop indispensable à la production du blé; ils se cantonnent aux sols secs, incapables de porter d'autres cultures. La vigne monte vers les terres en friches où le vin est généreux»

Le phylloxéra et la déprise, conséquence de la seconde guerre mondiale, conduisent à une réduction importante de la superficie du vignoble. Cependant, grâce à la constance et l'entêtement d'une communauté humaine décidée, la reconstitution du vignoble se réalise. Les plantations en cépages grenache N et syrah N se développent au côté des cépages carignan N et cinsaut N, tandis que les superficies de cépages gros producteurs régressent.

Tous ces efforts sont tout d'abord récompensés le 18 mai 1955, par la reconnaissance en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure, puis sous l'impulsion de Jean VIDAL, vigneron, maire de Cabrerolles, et Président du « *Syndicat du cru Faugères*», par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Faugères », le 5 mai 1982.

Le vignoble s'étend, en 2009, sur 2100 hectares, pour une production moyenne annuelle de 65000 hectolitres récoltés par 160 producteurs (2 caves coopératives et 50 caves particulières.

Les vins rouges représentent 80% de la production, tandis que les vins rosés, en progression, représentent 18 % des volumes pour la récolte 2009.

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

Les vins rouges jouent sur la complémentarité des cépages leur assurant un bon équilibre.
Ils se caractérisent par une faible acidité, présentent dans leur jeunesse, une robe plutôt sombre, des arômes complexes, à dominante de fruits mûrs, d'épices avec une finale réglissée. Leurs tanins soyeux, qui peuvent laisser une légère impression d'amertume, permettent une garde moyenne comprise entre 5 ans et 10 ans, quelquefois au-delà, le vin gagnant alors en finesse et puissance aromatique.

Les vins rosés ont une robe pâle. Ils sont friands au goût et sont consommés de préférence dans l'année.

Les vins blancs présentent une robe allant du jaune clair au jaune intense avec des arômes, qui peuvent rappeler l'abricot mûr ou l'amande sèche. Production plus confidentielle que les deux précédentes elle contribue néanmoins à l'image et à l'équilibre de l'appellation d'origine contrôlée.

3°- Interactions causales

La conjonction, du climat méditerranéen, de la situation à l'abri des vents du nord, de l'orientation sud/sud-est du vignoble, de l'enracinement profond de la vigne, confère à cette zone géographique d'excellentes conditions édapho-climatiques pour l'ensemble des cépages.
L'effet « réfractaire » des schistes, qui restituent la nuit à la vigne la chaleur emmagasinée le jour, crée des conditions de maturation optimales, notamment pour les cépages tardifs, tels le carignan N et le mourvèdre N. Quant aux cépages syrah N, grenache N et cinsaut N, ainsi que les cépages blancs, ils peuvent ainsi être récoltés avant les pluies d'équinoxe.

Le cépage syrah N, cépage précoce, apporte les arômes et le fruité. Plus tardif, le cépage grenache N, dont la maturité est naturellement élevée, apporte chaleur et rondeur de bouche. Cépages historiques, le cinsaut N, traditionnellement réservé au vin rosé, entre aussi dans l'assemblage des vins rouges pour apporter toute sa finesse et le carignan N, cépage endogène par excellence, apporte du corps et des tanins. Enfin, cépage noir à maturité lente et tardive, le mourvèdre N bénéficie du début d'automne sous des nuits fraîches. Considéré comme un conservateur naturel par la qualité de ses tanins, il apporte ses accents de mûre et de violette.

Traduisant les usages nés au XVII^{ème} siècle, l'aire parcellaire délimitée ne retient que les parcelles présentant des sols de schistes peu fertiles et bien exposées, en excluant les parcelles situées sur les versants orientés au nord. Ces sols pauvres imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production par la conduite de la vigne et une taille courte.
L'acidité et la faible fertilité des sols, ainsi que les rendements faibles, confèrent aux vins rouges leur robe peu brillante et leur garde moyenne, deux aspects caractéristiques du pH élevé, pH élevé qui caractérise également les vins blancs.

Le savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et des vins blancs.

Ces vins sont décrits, dès 1904, dans « *L'Indicateur des vignobles méridionaux* », qui les qualifiait « *d'excellents vins bourgeois, fruités, couleur montagne, beau rouge*…».

Mais la notoriété des vins de « Faugères » s'est réellement développée à partir des années 1970, avec en 2010, une commercialisation réalisée pour près de 80% de la production, en bouteilles au départ de la propriété.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les vins blancs peuvent être issus des cépages suivants, au titre de cépages accessoires :
- carignan blanc B et macabeu B, pour les parcelles plantées avant le 20 mai 1998 ;
- bourboulenc B, pour les parcelles plantées avant le 25 février 2005.
La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour la production des vins rouges ou rosés, la proportion du cépage carignan N peut être inférieure à 10 % de l'encépagement, jusqu'à la récolte 2022 incluse.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs avant le 9 octobre 1995, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 25 février 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
Les parcelles de vigne plantées en cépages noirs avant le 9 octobre 1995, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 25 février 2005, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare et les parcelles de vignes plantées avant le 5 février 2003 dont l'écartement entre-rangs est supérieur à 2,5 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 permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
Les parcelles de vigne plantées, après le 31 juillet 2009, avec un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres, tout en respectant une densité de plantation de 4000 pieds à l'hectare, ou une densité supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare pour une plantation en courbes de niveau, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que : - la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant, - 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.
La disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Les dispositions relatives au palissage des cépages roussanne B et syrah N au palissage des cépages carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, grenache N, lledoner pelut N, marsanne B,

mourvèdre N, vermentino B, viognier B et à la hauteur maximale du fil porteur, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009.

4°- Rendement et rendement butoir des vins rouges

Jusqu'à la récolte 2013 incluse :
- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare ;
- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Faugères » 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

Toutes les mentions facultatives, dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites dans des 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 préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural maritime.

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

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte et au moins dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement. Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours ouvrés avant la retiraison.

5. Déclaration de conditionnement
- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.
- Pour les vins blancs, l'opérateur adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant la date prévue pour le conditionnement.

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

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

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

9. Déclarations préalables relatives à la taille
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er février qui précède la récolte.

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Lieu de vinification, élevage ou conditionnement dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	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 de la vigne	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique.
Au stade du conditionnement pour les vins blancs	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen 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 blancs conditionnés et 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 « MOREY-SAINT-DENIS »
homologué par le décret n° 2011-1803 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MOREY-SAINT-DENIS »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Morey-Saint-Denis », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 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	
- « Aux Charmes » ; - « Aux Cheseaux » ; - « Clos Baulet » ; - « Clos des Ormes » ; - « Clos Sorbè » ; - « Côte Rotie » ; - « La Bussière » ; - « La Riotte » ; - « Le Village » ; - « Les Blanchards » ;	- « Les Chaffots » ; - « Les Charrières » ; - « Les Chenevery » ; - « Les Faconnières » ; - « Les Genavrières » ; - « Les Gruenchers » ; - « Les Millandes » ; - « Les Ruchots » ; - « Les Sorbès » ; - « Monts Luisants ».

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Morey-Saint-Denis »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Morey-Saint-Denis » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivi du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou 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 Morey-Saint-Denis, 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 3 et 4 novembre 1982.
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 3 et 4 novembre 1982.
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, 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, 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 chardonnay B et pinot blanc B.

b) - Les vins blancs provenant de parcelles de vigne situées dans le climat « Monts Luisants » sont issus des cépages aligoté B, chardonnay B et pinot blanc B.

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La 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 :
- 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 (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Morey-Saint-Denis »		

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 « Morey-Saint-Denis »		
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) - <u>Assemblage des cépages</u>

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 de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de chêne est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :

- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

- Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux

des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « *Côte de 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 ainsi sur le territoire de la seule commune de Morey-Saint-Denis, située entre les villes de Dijon, au nord, et Nuits-Saint-Georges, au sud, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

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 massif, forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire dans la partie basse du versant, se marquant, dans la topographie, par un léger replat.
Le territoire viticole de « Morey-Saint-Denis » est situé en front de « *Côte* ». Une petite combe encaissée découpe le versant. A son débouché, un cône de déjection forme un ensemble avec des sols caillouteux et bien drainés.

Le substrat calcaire des versants 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, ils sont plus riches en particules fines, en piémont, et plus épais (quelques décimètres à 1 mètre). En haut de versant, apparaît une formation particulière, en placage sur le calcaire, constituée de graviers cryoclastiques très filtrants et peu fertiles.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires en haut de versant, s'enrichissant en argile, en aval, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées à une altitude comprise entre 250 mètres et 350 mètres, en partie sur le versant principal et, pour le bas, sur le cône de déjection prolongeant, dans la plaine, les bonnes conditions de sol et de drainage.

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

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Petit village situé au cœur de la « *Côte de Nuits* », Morey-Saint-Denis est très tôt reconnu pour ses qualités viticoles. A partir du Moyen-Âge, l'abbaye cistercienne de Tart, puis l'abbaye de la Bussière-sur-Ouche, mais également les seigneurs de Vergy et enfin de grandes familles bourguignonnes, acquièrent et développent de beaux domaines viticoles.
De nombreux témoignages de cette histoire viticole prestigieuse sont encore présents dans le village, comme la toponymie, d'abord, avec des lieudits rappelant la présence de ces anciennes maisons, le « *Clos de Tart* », « *La Bussière* », le « *Clos Saint-Denis* » des chanoines de Vergy, mais aussi l'architecture du village.
Cependant, « Morey-Saint-Denis » développe significativement sa notoriété à partir d'un jugement de 1929

Dans la première moitié du XX^{ème} siècle, certains producteurs de la commune de Morey-Saint-Denis se regroupent au sein de caves coopératives, afin de mettre en commun les moyens de vinification. Il en existera 3, la dernière ayant subsisté jusqu'en 1990. Deux sociétés de secours mutuels sont regroupées, en 1880, sous le nom de « *Société de Saint-Vincent et travailleurs réunis* ». Les membres de cette société sont à l'origine de la création du « *Syndicat viticole de Morey-Saint-Denis* » entre les deux guerres.

L'appellation d'origine contrôlée « Morey-Saint-Denis » est reconnue par un décret de 1936. La production est largement dominée par les vins rouges (94,5% de la production) et la production de vins blancs reste plus confidentielle.
En 1943, une liste de « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie.

L'encépagement est dominé par le cépage pinot noir N. Les vins blancs sont issus essentiellement du cépage chardonnay B. Cependant, selon un usage local ancien, les vins bénéficiant de la mention « premier cru », pour le climat « Monts Luisants », peuvent être élaborés à partir du cépage aligoté B.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, une taille en Guyot ou une conduite en cordon de Royat.

L'usage est d'élever les vins pendant au moins 8 mois, ce qui leur confère une certaine aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 95 hectares, dont 41 hectares classés en « premier cru », pour une production annuelle moyenne de près de 4000 hectolitres, dont environ 200 hectolitres de vins blancs.

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

Les vins rouges arborent une robe rubis. Ils ont une structure tannique veloutée et un équilibre acide leur conférant une grande finesse. Les arômes de petits fruits rouges et noirs sont souvent présents dans les vins jeunes.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » sont plus complexes, s'enrichissant fréquemment de nuances boisées ou de sous-bois. En bouche, ils présentent une belle structure et une grande persistance aromatique.

Les vins blancs sont bien équilibrés, puissants et amples, marqués par une grande élégance.

Les vins de « Morey-Saint-Denis » se caractérisent par une grande longévité qui leur permettent d'exprimer des arômes tertiaires et toujours beaucoup finesse.

3°- Interactions causales

Au cœur du vignoble de la « *Côte de Nuits* », la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Morey-Saint-Denis » occupe un site privilégié. La « *Côte* », où s'étendent les parcelles délimitées pour la récolte du raisin, est exposée aux premiers rayons du soleil levant. Cette situation favorise un réchauffement précoce des sols et évacue les brouillards matinaux.
Le climat océanique frais, la topographie de « *la Côte* », jalonnée de combes et de vallées, et les sols calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon.

De ce milieu complexe, les producteurs ont su tirer parti, en développant une production de haute qualité, maîtrisée par des pratiques adaptées comme des plantations à densité élevée et des élevages longs et soignés. Les vins expriment ainsi une large palette de nuances, reflétant la relative diversité des substrats.
Cette palette est mise en avant par l'usage courant de l'indication du « *climat* » de provenance des raisins.
Les parcelles classées en « premier cru » sont implantées sur les versants reposant sur un substrat calcaire, dans les meilleures expositions. Elles se distinguent par la combinaison de sols superficiels, bien drainés, du fait de la pente, et d'une grande ouverture du paysage, garantissant une insolation maximale.

Dès 1816, JULLIEN cite, en première classe, plusieurs lieudits de la commune de Morey-Saint-Denis, reconnus maintenant sous la mention « 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 104 hectares « *de vignes de vins fins* » dont 53 hectares en « *1ère classe* », et 29 hectares en « *2ème classe* ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « *climats* » reconnus sous la mention « premier cru ».

Les vins de la commune de Morey-Saint-Denis se sont fait une place avantageuse au sein des vins de la « *Côte de Nuits* ». La majorité des meilleurs « *climats* » bénéficie de la mention « grand cru », au sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne.
Au fil des générations, les producteurs ont su préserver et entretenir le milieu naturel hérité d'un passé pluriséculaire. Le territoire est riche en témoins de cette histoire viticole prestigieuse.

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Morey, anciennement « Morey-en-Montagne », adjoint à son nom celui de son « *cru* » le plus prestigieux, en 1927, devenant ainsi Morey-Saint-Denis. 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.
Les deux tiers de la production sont commercialisés directement par les producteurs. La commercialisation est répartie de façon équilibrée entre les ventes en France et les expéditions hors du territoire national et à l'exportation.

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 « Morey-Saint-Denis » 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, à l'exception des vins blancs produits à partir de parcelles situées dans le climat « Monts Luisants », 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 « Mâcon »
homologué par le décret n° 2011-1804 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon », 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 suivi de l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges.

LISTE DES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	
- « Azé » ; - « Bray » ; - « Burgy » ; - « Bussières » ; - « Chaintré » ; - « Chardonnay » ; - « Charnay-lès-Mâcon » ; - « Cruzille » ; - « Davayé » ; - « Fuissé » ; - « Igé » ; - « Lugny » ; - « Loché » ; - « Mancey » ;	- « Milly-Lamartine » ; - « Montbellet » ; - « Péronne » ; - « Pierreclos » ; - « Prissé » ; - « La Roche-Vineuse » ; - « Serrières » ; - « Solutré-Pouilly » ; - « Saint-Gengoux-le-National » ; - « Uchizy » ; - « Vergisson » ; - « Verzé » ; - « Vinzelles ».

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « Villages », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non de la mention « Villages » 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. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, MENTION	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Mâcon »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés

Dénominations géographiques complémentaires « Azé », « Bray », « Burgy », « Bussières », « Chaintré », « Chardonnay », « Charnay-lès-Mâcon », « Cruzille », « Davayé », « Igé », « Lugny », « Mancey », « Milly-Lamartine », « Péronne », « Pierreclos », « Prissé », « La Roche-Vineuse », « Saint-Gengoux-le-National », « Verzé ».	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « Serrières »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénominations géographiques complémentaires « Fuissé », « Loché », « Montbellet , « Solutré-Pouilly », « Uchizy », « Vergisson », « Vinzelles ».	Vins tranquilles blancs
Mention « Villages »	Vins tranquilles blancs
Mention « primeur » ou « nouveau »	Vins tranquilles blancs et rosés

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crèches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Donzy-le-National, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

b) - Pour la mention « Villages », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crèches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jugy, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

c) - Pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire, l'aire géographique 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 9 et 10 mars 2005, pour la récolte des raisins, la

vinification et l'élaboration des vins, est constitué par le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COMMUNES
« Azé »	Azé
« Bray »	Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon, Cortambert
« Burgy »	Burgy
« Bussières »	Bussières
« Chaintré »	Chaintré, Châtes, Crêches-sur-Saône
« Chardonnay »	Chardonnay, Ozenay, Plottes, et Tournus pour partie
« Charnay-lès-Mâcon »	Charnay-lès-Mâcon
« Cruzille »	Grevilly, Martailly-lès-Brancion, et Cruzille pour partie
« Davayé »	Davayé
« Fuissé »	Fuissé
« Igé »	Igé
« Lugny »	Bissy-la-Mâconnaise, Lugny, Saint-Gengoux-de-Scissé, et Cruzille pour partie
« Loché »	Mâcon
« Mancey »	Boyer, La-Chapelle-sous-Brancion, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceaux-Ragny, Nanton, Royer, Sennecey-le-Grand, Vers, et Tournus pour partie
« Milly-Lamartine »	Berzé-la-Ville, Berzé-Le-Chatel, Milly-Lamartine, Sologny
« Montbellet »	Montbellet
« Péronne »	Péronne, Saint-Maurice-de-Satonnay, et Clessé pour partie
« Pierreclos »	Pierreclos
« Prissé »	Prissé
« La Roche-Vineuse »	Chevagny-lès-Chevrières, Hurigny, Roche-Vineuse
« Serrières »	Serrières
« Solutré-Pouilly »	Solutré-Pouilly
« Saint-Gengoux-le-National »	Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Bresse-sur-Grosne, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Chapaize, Cortevaix, Curtil-sous-Burnand, Lournand, Malay, Massy, Saint-Gengoux-le-

	National, Saint-Ythaire, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, La-Vineuse
« Uchizy »	Uchizy
« Vergisson »	Vergisson
« Verzé »	Verzé
« Vinzelles »	Vinzelles

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 27 et 28 mai 1998, des 27 et 28 mai 2004, des 6 et 7 septembre 2006, du 28 mai 2008 et du 3 novembre 2009.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration 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, Belansur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, 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, Cormotle-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombesur-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, 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, Chazayd'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-Jeand'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, Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-sur-Fley, Bouzeron, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champforgeuil, Change, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Charmée, Charrecey, Chassey-le-Camp, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Cluny, Cormatin, Couches, Créot, Culles-les-Roches, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Farges-lès-Chalon, Flagy, Fley, Fontaines, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Jambles, Jully-lès-Buxy, Lalheue, La Loyère, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Montagny-lès-Buxy, Moroges, Paris-l'Hôpital, Pruzilly, Remigny, Romanèche-Thorins, Rosey, Rully, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, 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-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saisy, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Sercy, Taizé, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vers ;
- 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, Moulinsen-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, Yrouerre.

b) - Pour la mention « Villages », l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point IV *1°*, a) et au point IV *3°*, a) non comprises les communes listées au point IV *1°,* b).

c) - Pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration est constituée par le territoire des communes listées au point IV *1°*, a) et au point IV *3°*, a), non comprises les communes listées au point IV *1°*, c) dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune des dénominations géographiques complémentaires.

V. - Encépagement

COULEUR DES VINS	CEPAGES
AOC « Mâcon »	
Vins rouges et rosés	gamay N, pinot noir N
Vins blancs	chardonnay B
Dénominations géographiques complémentaires	

Vins rouges et rosés	gamay N
Vins blancs	chardonnay B
Mention « Villages »	
Vins blancs	chardonnay B

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES	
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par hectare ; - Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,80 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vignes implantées sur pentes sableuses : - parcelles présentant une pente moyenne supérieure ou égale à 15 % ; - sol présentant un taux de sable supérieur ou égal à 30%.	- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare ; - Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,20 mètres et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
Vignes implantées sur des pentes autres que sableuses : parcelles présentant une pente moyenne supérieure ou égale à 25 %.	

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

COULEUR DES VINS	REGLES DE TAILLE
Vins rouges et rosés	Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 6 ; - soit en taille longue (vignes taillées en Guyot simple ou double) avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 7.

<table>
<tr><td rowspan="2">Vins blancs</td><td>Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied :
- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8 ;
- soit en taille longue (vignes taillées en Guyot simple ou double) avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8,5.</td></tr>
<tr><td>Les vignes taillées à queue du Mâconnais sont taillées avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14.
La pointe du long bois est attachée sur le fil inférieur du palissage</td></tr>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS PARTICULIERES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lors du rajeunissement des cordons le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Pour les vins blancs, la taille Guyot peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette, avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10 et un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 14.</td></tr>
<tr><td colspan="2">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.</td></tr>
</table>

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 palissées et le palissage est entretenu.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 11000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges et rosés.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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 ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Mâcon»		
Vins rouges et rosés	171	10 %
Vins blancs	162	10 %
Dénominations géographiques complémentaires		
Vins rouges et rosés	180	10,50 %
Vins blancs	178	11 %
Mention « Villages »		
Vins blancs	170	10,50 %

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 « Mâcon»		
Vins blancs	70	75
Vins rouges et rosés	64	69
Dénominations géographiques complémentaires		
Vins blancs	66	73
Vins rouges et rosés	58	65
Mention « Villages »		
Vins blancs	68	75

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

b) - 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 les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et 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 rosés	3 grammes par litre
Vins rouges	2 grammes par litre

- Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur maximale en acidité volatile de 10,2 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques oenologiques 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 de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas les titres alcoométriques volumiques totaux suivants :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Mâcon»	
Vins blancs	12,50 %
Vins rouges et rosés	13 %
Dénominations géographiques complémentaires	
Vins blancs	13,50 %
Vins rouges et rosés	13,50 %
Mention « Villages »	
Vins blancs	13 %

d) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification 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 et rosés, à 80 % 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.

f) - Entretien du chai et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification doivent être 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).

g) - Elevage
En cas d'élevage des vins, la température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » sont exclusivement issus des raisins récoltés la même année.

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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

4°- 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.

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 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

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » correspond à la région naturelle du « *Mâconnais* », située en Bourgogne méridionale. Elle couvre un ensemble de collines aux sommets boisés et aux pentes couvertes de vignes, bordées par la plaine de la Saône, au nord et à l'est, et la vallée de la Grosne et le Charollais, à l'ouest. Au sud, elle se prolonge par les « *Monts du*

Beaujolais ». Elle s'étend ainsi sur le territoire de 91 communes, parmi lesquelles, 80 constituent la zone géographique des vins bénéficiant de la mention « Villages ».

Le « *Mâconnais* » se présente comme un ensemble de longues crêtes parallèles, allongées selon une direction nord-nord-est/sud-sud-ouest et séparées par un système de failles parallèles. Chacun de ces « *chaînons* » est basculé vers l'orient et fait se succéder, d'ouest en est, le socle granitique ou schisteux paléozoïque, puis les couches sédimentaires calcaires ou argileuses, triasiques et jurassiques, qui le recouvrent.
En outre, des formations tertiaires occupent les dépressions et sont représentées par des sables siliceux, des argiles à silex, ou des conglomérats calcaires.
Les affleurements granitiques sont plus fréquents, au sud et à l'ouest, de la zone géographique. Ils sont absents des « *chaînons* » orientaux. Les piémonts sont fréquemment empâtés par des formations argilo-limoneuses, issues de l'altération des calcaires et des marnes, pouvant atteindre une épaisseur de plusieurs mètres.

Selon les substrats, les sols sont extrêmement variés :
- sols siliceux et acides sur le socle paléozoïque, sableux et filtrants sur les arènes granitiques, très caillouteux et plus argileux sur les formations schisteuses ;
- sols calcaires, parfois très pierreux, sur les flancs des reliefs exposés à l'est, sur les substrats du Jurassique ;
- sols limoneux décarbonatés, superficiels sur les substrats marneux, plus profonds sur les altérites de bas de coteau.
La morphologie en « *chaînons* » est marquée par la prépondérance des expositions des coteaux, vers l'est et l'ouest. Des versants regardant vers le nord et le sud, sont présents le long des vallées orientées vers l'est et la Saône.

La région baigne dans un climat océanique à tendance méridionale. Le « *Mâconnais* » est soumis aux influences rhodaniennes pénétrant par la vallée de la Saône et qui limitent les excès d'humidité. La barrière naturelle des « *Monts du Charollais* », à l'ouest, protège, en partie, la zone géographique, des influences humides océaniques. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année (800 millimètres en moyenne) et sont modérées durant la période végétative de la vigne. La température moyenne annuelle est de 11°C et l'ensoleillement moyen de 2000 heures par an. Les étés sont chauds et bien ensoleillés.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins rouges occupent des coteaux d'expositions diverses sur tous les types de substrats, aussi bien siliceux que calcaires. Le critère déterminant est le drainage, dépendant à la fois de la nature des sols et de la topographie.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins blancs se limitent aux substrats calcaires ou faiblement décarbonatés.
Celles délimitées pour la récolte des raisins destinés à la production de vins pouvant bénéficier de la mention « Villages » privilégient les situations dotées des meilleures conditions méso-climatiques, avec des expositions vers l'est et vers le midi, le plus souvent.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

La présence de la vigne dans le « *Mâconnais* » est attestée dès le III^{ème} siècle. La culture de la vigne et le commerce du vin connaissent un essor important à partir du Moyen-Âge, grâce aux grands ordres monastiques et notamment l'abbaye de Cluny, située à l'ouest de la zone géographique, et Tournus, au nord.
Le « *Mâconnais* » médiéval est une région agricole riche et peuplée, comme en atteste les dizaines de petites églises romanes préservées au cœur des villages.

Au XVII^{ème} siècle (édit des échevins de Mâcon de 1620), le « *Mâconnais* » cherche, pour sa production de vins rouges, à n'utiliser qu'une variété fine dite « *petit gamay* ». A cette même époque, le cépage chardonnay B est implanté pour la production de vins blancs. Les lourdes mesures fiscales

prises par la ville de Lyon, dissuadent les producteurs de l'approvisionner en « *vins courants* ». Ces producteurs se tournent alors vers la production de « *vins fins* », vendus à des prix plus élevés sur le marché parisien.

Au début du XX^{ème} siècle, les producteurs se regroupent et ouvrent à la défense du nom de leur région. La démarche aboutit, en 1937, avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon ».

A partir des années 1920, face à la crise viticole, des producteurs et hommes politiques se lancent dans le mouvement coopératif. La première cave coopérative est créée en 1926, à Saint-Gengoux-de-Scissé, au cœur de la zone géographique. Dix ans plus tard, elles sont 15 « *filles de misère* », comme les baptisent alors leurs fondateurs.

A Mâcon, les producteurs fondent, en 1958, la « *Maison Mâconnaise des Vins* », lieu de dégustation, d'achat et de découverte des vins. L'« *Union des Producteurs de Vins de Mâcon* » est créée en 1972. Elle se voue à la préservation et la mise en valeur du territoire, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des produits qui en sont issus.

Economiquement et socialement, le « *Mâconnais* » est partagé entre les villes de Chalon-sur-Saône, au nord, et Mâcon, au sud. Le centre et le sud de la zone géographique, principalement plantés en cépage chardonnay B, produisent essentiellement des vins blancs. Les vignes sont taillées selon les usages locaux, en « *taille à queue* ».
La partie nord de la zone géographique adopte des usages apparentés à ceux du « *Châlonnais* » voisin, avec la présence des cépages gamay N et pinot noir N, des plantations à des densités élevées, la taille Guyot.

Les plantations du cépage gamay N sont préférentiellement localisées sur les parcelles présentant des sols acides, sur les franges granitiques des « *chaînons* » occidentaux et aux confins méridionaux de la zone géographique, près des « *Monts du Beaujolais* », et au nord, près du « *Châlonnais* ». Le centre et le sud de la zone géographique constitue le noyau historique des vins bénéficiant de la mention « Villages », avec le cépage chardonnay B omniprésent.

La diversité des situations viticoles, la structuration autour des caves coopératives, ont naturellement généré l'usage de l'indication du nom de la commune de provenance des raisins. Pour les vins blancs, cet usage reste limité à la zone géographique des vins bénéficiant de la mention « Villages ». Ainsi, 26 dénominations géographiques complémentaires différencient les vins blancs, et 20 dénominations géographiques complémentaires enrichissent la palette des vins rouges et rosés.

S'étendant sur une superficie d'environ 3200 hectares destinés à la production de vins blancs et 500 hectares destinés à la production de vins rouges et rosés, le vignoble est exploité par plus de 1000 producteurs coopérateurs et près de 500 caves particulières.
Les vins bénéficiant de la mention « Villages » ou d'une dénomination géographique complémentaire représentent plus des trois quarts de la production. Le secteur coopératif reste encore très implanté et contribue à l'essor des vins. Après une période de fusions, il reste toujours 10 structures coopératives.

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

Les vins blancs allient puissance et finesse et offrent souvent une belle robe jaune vert. Ils sont harmonieux, frais et aromatiques, et peuvent être appréciés jeunes.

Les vins bénéficiant de la mention « Villages » sont pleins, charmeurs, souvent marqués par des arômes de fleurs blanches et de fruits frais, avec quelques nuances citronnées. Ils vieillissent bien et prennent fréquemment, avec le temps, des notes de sous-bois, de noisette, de miel et de pain grillé.

Les vins rouges, charnus et corsés, développent généralement des arômes de petits fruits, comme le cassis, ou la framboise, avec des nuances épicées et minérales. Un bon équilibre en tanins leur confère une rondeur en bouche.

Les vins rosés sont frais, gouleyants et fruités.

3°- Interactions causales

Le climat, à affinités méridionales, combiné à une sélection des sites viticoles les plus favorables, propices au réchauffement précoce du sol, confère aux vins de « Mâcon » un caractère « *Bourgogne du Sud* », marqué par le charnu et le fruité en bouche.

L'apparente unité de la zone géographique se décline en une grande diversité de situations, caractérisées par une géographie viticole complexe, reflet de la diversité des environnements. En effet, la topographie et la géologie ont engendré des conditions contrastées. Expositions variées, sols calcaires ou acides, très pierreux ou au contraire limoneux, superficiels ou profonds, engendrent des encépagements communaux différents.

Les vins rouges expriment tout leur potentiel, fait de fraîcheur aromatique, de fruité et de puissance, lorsqu'ils sont issus de parcelles situées sur les coteaux, aux sols issus du socle granitique, bien exposées.

Les vins blancs acquièrent fraîcheur aromatique et équilibre, des parcelles implantées principalement sur les pentes marneuses ou aux pieds des coteaux, avec des sols argilo-limoneux

Enfin, les vins bénéficiant de la mention « Villages » tiennent leur rondeur, leur puissance et leur capacité de vieillissement de l'implantation des vignes sur les coteaux les mieux exposés, sur des sols issus des calcaires durs du Jurassique ainsi que sur des sols à substrat marneux plus ou moins recouverts d'éboulis calcaires.
L'usage de revendication d'une dénomination géographique complémentaire révèle et valorise cette diversité et distingue au sein de la famille les nombreuses nuances régionales.

Au XIX^{ème} siècle, le poète Alphonse de LAMARTINE, propriétaire d'un domaine et de vignes à Milly, en vante le paysage, la terre et les hommes. Le « *Mâconnais* » et son vignoble constituent le cadre de plusieurs de ses œuvres.

La célèbre « *Route des vins de Mâcon* » permet au visiteur de parcourir le vignoble et de découvrir, à la fois les multiples facettes des « *crus* » locaux et les paysages qui leurs sont associés. Les producteurs et les caves coopératives lui offrent la possibilité de découvrir la richesse de leur production dans les nombreux caveaux qui sillonnent les « *Monts du Mâconnais* ». De même, la foire baptisée « *du 20 mai* », à l'occasion de laquelle se déroulait le « *Concours des vins de Mâcon* », a toujours attiré une foule considérable, drainant les « *chalands* » depuis les départements voisins, qui de retour de leur journée de foire s'empressaient de faire déguster aux amis le vin de « Mâcon » acheté sur place.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Sur les communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Azé, Bissy-la-Mâconnaise, Bussières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Clessé, Cruzille, Fuissé, Lugny, Mâcon-Loché, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Sologny, Solutré-Pouilly, Uchizy Vergisson, Vinzelles et Viré, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie de la mention « Villages » continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Macon » suivie de la mention

« Villages » ou « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique complémentaire, jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges. Ces parcelles sont identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement sur une liste approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 6 et 7 septembre 2006, du 29 mai 2008 et du 3 novembre 2009.

2°- Encépagement et règles d'assemblage

a) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire peuvent être issus des cépages gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

b) - La proportion des cépages gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N, ensemble ou séparément dans l'assemblage des vins rouges et rosés, susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, est inférieure ou égale à 10% de l'assemblage.

3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, présentant une densité à la plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1975 et taillées en taille dite « taille à queue du Mâconnais », peuvent être taillées de telle sorte qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, chaque pied porte un maximum de 28 rameaux fructifères de l'année dont 2 longs bois portant chacune un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année et 2 coursons de 2 yeux francs.

4°- Normes analytiques

A titre transitoire, les vins blancs peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre, jusqu'à la récolte 2015 incluse.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - Le nom de la dénomination géographique complémentaire suit le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions sont identiques à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser 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 inscrit 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 la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'indication du cépage principal, celle-ci est imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas les deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - L'étiquetage des vins blancs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique complémentaire ou de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » suivie de la mention « Villages » peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne ».

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 « Mâcon » suivie d'une dénomination géographique complémentaire avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie et le cépage.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare, avant le 15 mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.
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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la mention « primeur » ou « nouveau », ou « Villages », ou le nom de la dénomination géographique complémentaire, le cas échéant ;
- 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.

4. 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 d'inspection, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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

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

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

5. Déclaration de mise à la consommation

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

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

Elle précise notamment :

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

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

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, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. 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, …).

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

9. 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.

10. Plantation ou replantation, en situation de pente, de parcelles de vigne à une densité minimale de 5000 pieds à l'hectare
Avant toute plantation ou replantation, en situation de pente, de parcelles de vigne à une densité minimale de 5000 pieds par hectare 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 à l'organisme de contrôle agréé.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage
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, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : 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

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
« MONTAGNE-SAINT-EMILION »
homologué par le décret n° 2011-1805 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

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

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 13 et 14 mars 1991.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes
- du département de la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Puisseguin, Puynormand, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint Philippe d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Sainte-Colombe et Vignonet.
- du département de la Dordogne : Minzac

V. – Encépagement

1°- Encépagement

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

- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres, et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre, ou à 0,80 mètre sous réserve que les vignes soient taillées en taille courte.

b) - Règles de taille.
La taille est obligatoire et est réalisée avant le 1er mai de chaque année.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille courte à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à longs bois (astes).
Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Les vignes sont conduites obligatoirement en palissage « plan relevé ».
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et, en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7000 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.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique et de drainage.

3°- Irrigation

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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 cépages principaux représentent au minimum 70 % dans les assemblages.

b) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques.
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Capacité de cuverie.
- Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production de l'année en cours.
- La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

f) - Entretien global du chai et du matériel.
Le chai dispose d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- 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 à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion », dont le nom traduit le relief très vallonné, est limitée au territoire de la commune de Montagne dans le département de la Gironde. Cette commune se situe à 45 kilomètres de Bordeaux, en pays libournais, à 10 kilomètres au nord-est de Libourne. Les villages, surplombant la vallée de la Barbanne, étroite rivière séparant la commune de la juridiction de Saint-Emilion, au sud, sont perchés sur une colline à 86 mètres d'altitude.

Le socle géologique de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » est constitué d'un soubassement tertiaire constitué de dépôts calcaires lors de transgressions marines de l'oligocène. Ces roches calcaires friables ont été entaillées par les ruisseaux tels que la Barbanne, séparant le plateau de Saint-Emilion de celui de Montagne. C'est sur le plateau calcaire que se sont construits les villages de Montagne, Saint-Georges et Parsac. Dans la partie ouest de la commune, durant le Quaternaire, la rivière l'Isle est à l'origine de dépôts alluviaux constituant des terrasses sablo-graveleuses, tandis qu'au nord-est et au sud-est, en pied de coteau, on trouve des sols, issus de la roche-mère détritique, de texture sablo-argileuse ou sablo-limoneuse et présentant quelques graviers.

La majeure partie des paysages de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » est ainsi caractérisée par des coteaux de sols argilo-calcaire sur calcaire à astéries, bénéficiant de belles expositions. Ces coteaux sont généralement couverts de vignobles, ponctués de quelques bosquets et de domaines viticoles. Sur la butte de Calon, le point culminant du Libournais à 114 mètres d'altitude, subsistent cinq moulins à vent des XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles. Les villages, constitués en majorité d'un habitat ancien en pierre calcaire locale, couverts de tuiles, sont typiques de la région libournaise.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique sous l'influence du courant du Gulf Stream, est tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. Sa situation au nord-est de la Gironde lui confère des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturation des raisins.

La flore locale en témoigne par la présence sporadique d'espèces méditerranéennes telles que chênes verts et figuiers. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine de l'effet millésime marqué.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de vigne dans cette région est attestée depuis près de deux mille ans. On trouve sur cette commune les vestiges d'une grande villa gallo-romaine du siècle d'Ausone, poète du IVème siècle.

En 1152, l'Aquitaine devient anglaise par l'alliance d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre, ce qui favorise le développement de la culture de la vigne. La ville de Libourne, dès sa fondation en 1270, est un moyen, pour les Anglais, de commercialiser les vins qui descendent la Dordogne et surtout ceux du Saint-Emilionnais.

Au Moyen-âge, la culture de la vigne se développe également sous l'influence des ordres religieux. De cette époque restent de beaux témoignages architecturaux tels que les églises romanes de Montagne elle-même, classée monument historique, de Parsac et de Saint-Georges, ainsi que le château des Tours du XIV^{ème} siècle.

Jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, l'encépagement était composé d'anciens cépages locaux tant rouges que blancs. Il est très largement dominé aujourd'hui par le cépage merlot N, cépage qui s'est répandu en Bordelais au moment du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle. Le greffage a réduit la tendance de ce cépage à la coulure et au millerandage.

Par jugement en date du 24 novembre 1921, le Tribunal de Libourne a reconnu que les vins originaires de la commune de Montagne peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune d'origine y soit joint, de façon à former l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion».

Depuis quelques décennies, l'espace agricole de la commune est en presque totalité consacré à la monoculture de la vigne. La production y reste familiale, les exploitations ayant une surface moyenne de sept hectares. Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » couvre, en 2010, 1793 hectares pour une production moyenne de 80 000 hectolitres par an.

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

Ce vignoble ne produit que des vins rouges tranquilles, à partir du cépage merlot N, largement majoritaire car bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité. Il est à l'origine de vins rouges puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses évoluant fréquemment vers un bouquet épicé aux nuances de cuir et réglisse au vieillissement. Les assemblages avec les autres cépages, notamment le cépage cabernet franc N et le cépage cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. L'élevage en barriques, souvent utilisé, apporte des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette olfactive et la structure des vins.

3° - Interactions causales

L'aire parcellaire de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » délimite les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit de par leur position topographique (croupe ou pente) permettent un écoulement normal des eaux.

Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits. Les vins rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du cépage merlot N, en particulier sur les sols argilo-calcaires où il s'exprime pleinement. Le cépage cot N et le cépage cabernet franc N s'acclimatent également très favorablement à ce type de sols. Sur les sols sablo-limoneux ou sablo-argileux, les vins présentent moins de puissance tannique, mais sont d'une grande finesse. Le cépage cabernet-sauvignon N trouve sa meilleure expression sur les terrasses sablo-graveleuses de l'Isle.

Les cépages de l'appellation d'origine contrôlée, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVIIème et XVIIIème siècles, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale. Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation minimale est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à la récolte de raisins à bonne maturité, exprimant toutes les qualités de la zone géographique dont ils sont issus.

Les vins sont élevés plusieurs mois, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise sur le marché.

Commune aux paysages vallonnés, parsemée de nombreux domaines à taille humaine, chargée de témoignages du passé, Montagne est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.. Les vins rouges de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » ont établi leur réputation du fait de l'antériorité du vignoble et la reconnaissance internationale des vins qui y sont produits.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée.

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 13 et 14 mars 1991, 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 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4500 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

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

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

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients s'il est substantiellement différent de celui déposé avec la déclaration d'identification.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :
Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.
Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation, à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

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

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

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

6. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement, ou toute modification importante du paysage et à l'exclusion des travaux de défonçage et de drainage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. − Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un Système d'Information Géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du Système d'Information Géographique). - sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain. La variabilité du poids des grappes sera prise en compte.
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques témoignant d'une absence totale de lutte.
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucre fermentescible) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production.). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retiraison	Examens analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examens 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 « HERMITAGE » OU « L'HERMITAGE » OU « ERMITAGE » OU « L'ERMITAGE » homologué par le décret n° 2011-1806 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans H, initialement reconnue comme appellation d'origine par le jugement du tribunal de Valence en date du 25 juin 1936 et reconnue comme appellation contrôlée par le décret du 4 mars 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 mention « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production réglementaires fixées pour cette mention (annexe XII du R(CE) n° 607/2009) et aux conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans H, est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

2°- La mention « vin de paille » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- *Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins ; la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Crozes-Hermitage, Larnage et Tain-l'Hermitage.

2°- *Aire parcellaire délimitée*

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1989.
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, ainsi que pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres,

Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion.
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Triors, Valence, Veaunes.
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne.
- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin.
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : syrah N.
- cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement de l'exploitation. La présence des cépages accessoires est autorisée en mélange de plants dans les vignes plantées en syrah N dans la limite d'une proportion de 15 % des pieds ;
- La conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 6000 pieds par hectare.
Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieurs à 2,0 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,8 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 9 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple ou double.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et d'échalassage
Les vignes sont conduites soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé ».
- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.
- Pour les vignes conduites sur échalas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

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

f) - Etat cultural de la vigne.
Les parcelles doivent être 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 :
a) - Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;

b) - Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.

c) – La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les raisins sont récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum
La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	171	10,5 %
Vins blancs	170	11 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	170	19,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5%.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 45 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

c) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 15 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 46 hectolitres par hectare pour les vins rouges et blancs.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 15 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 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.

4°- Dispositions particulières

a) - Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans « H » et l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans « H » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou «

l'Hermitage », avec ou sans « H », ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient K égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans « H » (vins blancs) par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ;

b) - En cas d'autorisation d'enrichissement accordée pour une récolte donnée, le rendement ne peut être que diminué.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Assemblage de cépages.
Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'assemblage et les vins élaborés à partir des cépages blancs et du cépage syrah N sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant cette même proportion.

b) - Fermentation malolactique.
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement :
- à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;
- les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 30 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs	14 %
Vins rouges	13,5 %

e) - Matériels interdits
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au VIII (*1°*) par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de 45 jours entre la date effective de récolte et la date de pressurage, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit ;
b) - Au moment du pressurage, les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une richesse en sucre supérieure à 350 grammes par litre de moût.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) Les bouchons utilisés ont une longueur supérieure ou égale à 44 millimètres.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe sur un lambeau de massif granitique que le Rhône a séparé de la montagne ardéchoise, créant ainsi un îlot unique dans le département de la Drôme et emblématique du paysage par son extrême visibilité depuis les principaux réseaux de communication de la vallée du Rhône (Autoroute A7 et Route Nationale 7, fleuve Rhône, voie ferrée). L'extrémité sud de ce relief forme le rocher de *Pierreaiguille* (335 mètres d'altitude) qui marque la limite ouest du coteau, fermant ainsi la vallée du Rhône entre le défilé de Tain et Tournon et celle de la Bouterne, vers l'est où le substratum granitique est recouvert par des formations plus récentes.
La majeure partie de son territoire englobe le coteau éponyme qui s'étend essentiellement sur la commune de Tain-l'Hermitage et déborde sur une infime partie des communes limitrophes de Crozes-Hermitage et Larnage. Cette zone s'inscrit ainsi sur 3 communes du département de la Drôme, localisées sur la rive gauche du Rhône, au sein desquelles des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins permettent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, par une gestion des densités de plantation et des modes de conduite adaptés à ces coteaux.

Sur une superficie restreinte, on rencontre :

- A l'ouest, des terrains d'origine primaire constitués de granite, recouvert de micaschistes et de gneiss qui, par dégradation ont donné des sols d'arène granitiques sablo-argileux fragiles.
- A l'est, des terrains d'origine quaternaire formés pour l'essentiel de différents niveaux de terrasses alluviales anciennes superposées lors de la fonte des glaciers (diluvium alpin). Les dépôts les plus anciens sont situés les plus hauts dans le paysage, alors que les dépôts les plus récents sont les plus proches de l'actuelle vallée du Rhône. A la fin du Quaternaire, des vents violents, venant du Nord, ont ajouté sur ces formations, des loess (dépôts éoliens calcaires). Ils subsistent uniquement dans les sites où ils n'ont pas été repris par l'érosion, sur les replats en haut de coteau.

Orienté perpendiculairement à l'axe de la vallée du Rhône, le vignoble est particulièrement bien protégé des vents du Nord par les coteaux abrupts, favorisant l'installation d'un mésoclimat très chaud ayant notamment permis à quelques oliviers « reliques » de s'implanter dans le quartier des « *Beaumes* ». Cette situation privilégiée, élimine par ailleurs les risques de gelées printanières.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Beaucoup de preuves attestent, d'une part de la présence romaine sur Tain-l'Hermitage (Taurobole de Tain-l'Hermitage, vestiges du temple d'Hercule entre les actuelles communes de Tain-l'Hermitage et Mercurol…) et d'autre part de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin dans la vallée du Rhône.
En effet, Tain-l'Hermitage, comme tout le périmètre des appellations de la Vallée du Rhône septentrionale, appartenait au territoire des Allobroges. Dans ce secteur, la culture de la vigne remonterait au moins à la période de l'occupation romaine, c'est-à-dire entre 124 avant Jésus-Christ (soumission des Allobroges) et 61 avant Jésus-Christ (défaite de la dernière révolte des Allobroges). A partir de cette date, les Allobroges deviennent Vienneses ou cité de Vienne.
Si le géographe STRABON évoque la culture de la vigne dans la vallée du Rhône en 30 avant Jésus-Christ sans pour autant préciser sa limite septentrionale, en revanche, de nombreux auteurs anciens dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL mentionnent « *l'Allobrogica* », un vin de Vienne produit dans les Allobroges.
« *L'Allobrogica* » désigne par ailleurs un cépage dont l'étude de l'ADN en ferait un cousin éloigné du cépage syrah N lui-même emblématique des appellations d'origine contrôlées voisines.

Parmi les nombreuses légendes entourant les origines de ce célèbre vignoble, l'une rapportée par ALBERT du BOY dans l'album du Dauphiné (1836) relate l'installation dans le vignoble, vers 1224 , du dénommé Henri GASPARD de STERIMBERG, chevalier revenant de la croisade des Albigeois qui, après s'être recueilli dans la chapelle de Saint-Christophe, aurait fini par s'installer pour devenir le premier ermite de ce vignoble.
Ce récit reste apocryphe, mais les archives de la ville de Tain-l'Hermitage authentifient bien l'installation de plusieurs ermites dans le coteau de l'Ermitage dés 1598. D'autres écrits corroborent le lien entre l'existence d'ermites et le changement de nom du coteau dit de « Saint-Christophe » en coteau de l'Ermitage qui donnera plus tard le nom à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage ».

Le vignoble porte les stigmates d'une intervention ancienne et omniprésente de générations de viticulteurs amenés, tantôt à construire un réseau de chenaux pour évacuer les excédents de pluies vers le Rhône, tantôt à bâtir des murets, dans le but originel de garantir la pérennité du sol constitué d'arènes granitiques instables. Au XIX^{ème} siècle, le vignoble est tenu par des notables qui organisent des dîners champêtres dans le vignoble et bâtissent à cet effet des « folies » (constructions en vogue durant la période romantique) dont on trouve encore aujourd'hui quelques vestiges (pergola, temple…)
L'aménagement d'un petit patrimoine bâti et l'entretien des vignes ont donc façonné un paysage viticole original aux qualités esthétiques indéniables intégrant des conditions culturales, densités de plantation, mode de taille, ainsi que des conditions de récolte adaptées aux contraintes topographiques et aux coteaux abrupts.
Les cépages syrah N, marsanne B et roussanne B (plus anecdotique) sont des cépages emblématiques et les seuls autorisés dans les appellations d'origine contrôlées septentrionales de la Vallée du Rhône

de cette rive-ci du Rhône. Le travail de l'homme a été d'adapter ce choix restreint de cépages à une palette de sols diversifiés.
Ainsi, le cépage syrah N est implanté majoritairement dans la partie ouest du coteau granitique, voire sur des formations alluvionnaires. Les cépages blancs (marsanne B essentiellement) sont concentrés sur les sols plus calcaires.

Dés 1881, la mobilisation des vignerons pour reconstruire le vignoble ravagé par la crise phylloxérique a redonné ses lettres de noblesse au vin de l'Hermitage. Après les notables des années prospères, apparaît une nouvelle vague de propriétaires et de négociants. A cette époque naissent les premiers syndicats et notamment le syndicat agricole de Tain-l'Hermitage (1890). La récession économique et la crise viticole (surproduction) entre 1920 et 1930 obligent la communauté humaine à s'organiser davantage. Ainsi les principales structures de la viticulture sur Tain-l'Hermitage datent de cette période difficile : « Syndicat des viticulteurs du canton de Tain-l'Hermitage, producteurs de grands vins » (1927), « Cave coopérative de vins fins de Tain-l'Hermitage » (1933)…
Mais c'est sans conteste la fondation du *Syndicat de protection de l'appellation « Hermitage »* (1930), dont le but premier était d'en réaliser la délimitation, qui a définitivement ouvert la voie vers la reconnaissance officielle de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage ».
Le vignoble compte, en 2009, 137 hectares en production et revendiqués qui se partagent entre 1 cave coopérative, 7 négociants et 17 caves particulières. Les vins rouges représentent, également en 2009, 70 % de la production.

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

Les vins rouges sont des vins, élaborés essentiellement à partir du cépage syrah N, présentant une couleur intense, des arômes riches, expressifs, complexes, généralement de fruits mûrs, d'épices, de sous bois,… En bouche, ils sont puissants et tanniques. Cet équilibre leur confère une bonne capacité de garde.
Le vignoble est exploité par de nombreux propriétaires possédant des parcelles disséminées dans toute l'aire parcellaire délimitée. Ceci conduit les vignerons à privilégier plus la complémentarité des sols que leur diversité.

Les vins blancs se singularisent par une grande puissance aromatique (fleur blanche, épices, miel,…), un équilibre fin entre l'acidité et un certain moelleux, sans présence de sucres fermentescibles.

Enfin, l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » se distingue des autres appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône septentrionale par une production de vins blancs bénéficiant de la mention « vin de paille », production néanmoins confidentielle en terme de volume.
Récolté à maturité optimum, le raisin blanc est mis à sécher à température ambiante et naturelle pendant 45 jours minimum. Ce séchage permet d'atteindre une concentration importante des sucres. Après un pressurage délicat, les moûts très riches vont fermenter lentement et de façon incomplète pour donner un vin d'exception. Ces vins présentent une robe ambrée, une saveur sucrée, une richesse alcoolique marquée, des arômes complexes et intenses où les fruits confits dominent, accompagnés généralement de notes de fumé, fruits exotiques, vanille, miel…

3°- Interactions causales

Sur la rive gauche du Rhône, la conjonction d'un mésoclimat lié à une situation topographique de coteau très ouvert, exposé plein sud et proche du fleuve Rhône et d'un complexe géo-pédologique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets, offre aux trois cépages (syrah N, marsanne B et roussanne B) les conditions optimales de développement et de maturité et permet la production de vins originaux : des vins rouges complexes et de longue garde, des vins blancs structurés aux parfums subtils, des vins blancs bénéficiant de la mention « vin de paille », capiteux et aux arômes intenses.

La transmission des usages de culture de la vigne dans le respect des sols depuis l'antiquité jusqu'à nos jours a permis au vignoble de « l'Hermitage » de sauvegarder sa physionomie au cours des âges. La volonté actuelle de classement du site des coteaux de « l'Hermitage » démontre son intérêt patrimonial, intérêt qui se retrouve notamment dans les règles de préservation des éléments structurants le paysage (murets, terrasses, banquettes) inscrites dans le présent cahier des charges. De même les règles relatives au mode de conduite et à la récolte concourent au maintien du vignoble sur les coteaux.

La cristallisation d'une communauté humaine autour de l'installation (plantation par des ermites), puis de la sauvegarde (restauration post phylloxérique) d'un vignoble et de la défense de ses vins (tentative d'usurpation de la renommée) a été couronnée d'une première reconnaissance en appellation d'origine par le tribunal de Valence dès juin 1936.
Aujourd'hui encore, l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » est l'un des fleurons des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône septentrionale et la seule appellation d'origine contrôlée de ce secteur dont la réputation se soit construite autant sur les vins blancs que sur les vins rouges.

En 1791, un grand voyageur, Thomas JEFFERSON, alors ambassadeur des Etats-Unis en France, œnologue averti et amateur de vins français, décrit le vin de « l'Hermitage » comme « *the first wine in the world without exception* » (le premier vin au monde sans aucune exception). Quand il devient le troisième Président des Etat-Unis, il importe régulièrement des vins de « l'Hermitage » et écrit en 1817, qu'il réserve le vin blanc de « l'Hermitage » seulement pour les grandes occasions : « *it being chiefly for a bonne bouche* » (en Français dans le texte).

Au-delà de sa situation géographique privilégiée favorisant non seulement la production mais aussi la circulation et la diffusion des vins, l'esthétique de ce paysage viticole a grandement participé de sa réputation. Les vignerons et les marchands de vin ont d'ailleurs rapidement su tirer parti de cette vitrine en inscrivant leurs noms sur les murs de soutènement, puis sur des murs placés plus hauts dans le coteau, visibles d'encore plus loin. Les prémices de cette « pratique publicitaire » coïncident avec le développement du chemin de fer entre 1850 et 1855.
Outre ces éléments mettant en exergue la synergie entre réputation du vin et renommée de son vignoble, il convient de citer Ardouin DUMAZET qui, dans son «*Voyage en France* » de 1895, souligne la notoriété et les qualités de l'Hermitage : «*Les vins de l'Hermitage ont toujours été de renom. Très fins, corsés et moelleux, leur sève et leur bouquet aromatique, très prononcé devaient les rendre inimitables...* »
Pourtant, la citation suivante montre que de tous temps, ces vins de « l'Hermitage », réputés pour leur qualité inimitable, ont fait l'objet de contrefaçon ou d'usurpation. Ainsi, BOILEAU écrivait en 1665 dans sa satire III, « *Le Festin Ridicule* »: « *un laquais effronté m'apporte un rouge-bord d'un auvernat fumeux qui mêlé de lignage, se vendoit chez Crenet, pour vin de l'Ermitage* ».

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans « H », et qui sont présentés sous

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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 d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er février qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclarations relatives à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »
Tout opérateur dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- une déclaration d'intention de produire des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », au moins huit jours ouvrés avant la récolte des parcelles concernés ;
- une déclaration d'intention de pressurage au moins huit jours ouvrés avant la date prévue pour cette opération.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 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.

4. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur,

est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

6. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

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 au plus tard dix jours ouvrés après ce déclassement.

8. Déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants du paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant 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

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	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de vinification	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôle documentaire

Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Suivi des règles relatives à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôle documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréé (à la transaction). Au stade de la mise en marché à destination du consommateur, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « IROULÉGUY » homologué par le décret n° 2011-1807 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Irouléguy », initialement reconnue par le décret du 29 octobre 1970, 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 « Irouléguy » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou 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 des Pyrénées-Atlantiques : Aincille, Anhaux, Ascarat, Bidarray, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Irouléguy, Ispoure, Jaxu, Lasse, Lecumberry, Ossès, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-d'Arrossa.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur 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 3 et 4 novembre 1994.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents géographiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
courbu B, gros manseng B, petit courbu B et petit manseng B.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, tannat N ;
- cépages accessoires : courbu B, gros manseng B, petit courbu B, petit manseng B.

c) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, tannat N ;
- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins rosés :
La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 %.

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
- Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par parcelles de vigne plantées en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entrainant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs**.**

- Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse, l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple, Guyot double ou en taille courte (conduite en cordon de Royat).

Le nombre maximum d'yeux franc par pied à la taille et par cépage est de :

CEPAGES NOIRS	
cabernet franc N	16
cabernet-sauvignon N	16
tannat N	12
CEPAGES BLANCS	
courbu B	16
gros manseng B	12
petit courbu B	16
petit manseng B	16

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ».
- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.
- La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,25 mètre en-dessous du fil de pliage et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour les parcelles de vigne plantées en terrasses, la hauteur de feuillage palissé permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface de couvert végétal extérieur pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 9 000 kilogrammes par hectare pour les cépages gros manseng B et tannat N ;
- 8 500 kilogrammes par hectare pour les autres cépages.

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 des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond au nombre maximum de grappes par pied, à la mi-véraison fixé par cépage, suivant :

CEPAGES NOIRS	
cabernet franc N	20
cabernet-sauvignon N	16
tannat N	12
CEPAGES BLANCS	
courbu B	18
gros manseng B	12
petit courbu B	18
petit manseng B	20

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 de la végétation des inter-rangs et des parties planes des terrasses est réalisée par des moyens mécaniques ou par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
Les raisins sont récoltés manuellement.

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 :
- 189 grammes par litre de moût, pour le cépage tannat N ;
- 180 grammes par litre de moût, pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. - Rendement. - Entrée en production

1°- Rendement

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

b) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés, et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 3) × (R / 10 000).
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied, ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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.

a) - Assemblage des cépages
- Pour les vins blancs, au moins deux cépages sont obligatoirement présents dans l'assemblage.
- Pour les vins rosés, la proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.
- Pour les vins rouges, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique
La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre pour les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques
Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :
- 5 grammes par litre pour les vins blancs ;
- 4 grammes par litre pour les vins rosés ;
- 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;
- 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

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

e) - Matériel interdit
L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de neuf 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 l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février 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 en Basse-Navarre, une des provinces françaises du Pays Basque. Elle s'étend au pied des Pyrénées, à environ quarante kilomètres de l'océan Atlantique, sur un secteur de montagne dont les sommets culminent entre 800 mètres et 1200 mètres d'altitude. De vastes cuvettes vallonnées séparent les massifs et concentrent l'habitat et l'activité agricole.

D'un point de vue géologique, ce secteur est caractérisé par une grande complexité liée à son appartenance à une zone de montagne. Les principales roches présentes dans les coteaux sont les grés rouges et les ophites du Trias, et les calcaires du Jurassique. Les grés rouges présents notamment dans le massif de l'Arradoy qui domine Saint-Jean Pied de Port, créent un relief abrupt avec de fortes pentes et des sols acides, pauvres et drainants. Les ophites, roches basiques d'origine volcanique, apparaissent sous forme de buttes très altérées. Les sols associés sont lessivés, acides et riches en éléments minéraux. Les calcaires ne sont présents que localement, notamment sur la commune d'Irouléguy, et forment alors des reliefs pentus et des sols caillouteux et bien structurés.

Le climat est marqué par une forte pluviométrie annuelle (1500 millimètres) avec en phase de végétation de la vigne une pluviométrie mensuelle de 80 à 150 millimètres. A la fin de l'été et en automne, « l'Haïze Hegoa », un vent du sud chaud et sec, de type foehn, souffle en moyenne 1 jour sur 3.

Le vignoble s'est développé de préférence sur le bas de versants pentus des massifs. Il s'étend généralement de façon discontinue même si quelques secteurs très favorables concentrent une majorité du vignoble (l'Arradoy par exemple). Les vignes côtoient les prairies, les forêts, les landes et quelques cultures. La plantation en terrasses sur des versants pentus, dominant les villages, marque fortement le paysage en formant un arrière-plan agricole structuré et aux couleurs vertes et rouges du Pays Basque.

Cette zone géographique couvre le territoire de 15 communes de l'ouest du département des Pyrénées Atlantiques.

b) - Description des facteurs humains

Les vallées pyrénéennes portent encore aujourd'hui des Lambrusques (vignes sauvages) témoins et reliques de la présence de cette plante dans la région depuis les phases interglaciaire du Quaternaire.

Si le terme « migna », qui signifie « vigne » en Basque, était déjà utilisé localement au IV^{ème} siècle avant JC, il est cependant probable que la culture viticole a été apportée par les Romains qui ont occupé la Cize, haute vallée de la Nive qui recouvre globalement l'aire Irouléguy, au III^{ème} siècle après JC.

Du XI^{ème} au XV^{ème} siècle, les pèlerinages le long des chemins de Saint-Jacques de Compostelle drainent des milliers de personnes. Plusieurs chemins convergeaient à Ostabat situé en amont, puis traversaient la Cize. Ces axes furent des lieux d'échanges fondamentaux entre le nord de l'Europe et l'Espagne. Le pain et le vin constituaient des aliments indispensables pour les pèlerins. Le vignoble et les vins d'Irouléguy ont pu ainsi se développer et gagner en notoriété. Ainsi, au XIII^{ème} siècle, les Fors Navarrais, premiers essais de législation du royaume de Navarre, traitent déjà de la culture et du commerce de la vigne. Il y est également fait mention de l'Opilarinzada, une redevance en gâteaux et en vin qui était due aux monastères. A la fin du XIII^{ème} siècle, les moines du monastère de Roncevaux, situé en haute-Navarre, à plus de 1000 mètres d'altitude, construisent les prieurés d'Irouléguy et d'Anhaux et y implantent la culture de la vigne. Ces vignobles destinés à les alimenter en vin se développent, sous l'influence monastique jusqu'au XVI^{ème} siècle. Ils occupent les pentes bien exposées et protégées qui leur sont d'ailleurs réservées.

Au début du XVI^{ème} siècle la Basse-Navarre est séparée de la Haute-Navarre, elle est rattachée au Béarn puis à la France. Les moines de Roncevaux quittent le vignoble d'Irouléguy et sont remplacés par une bourgeoisie rurale puis urbaine (Cambo, Saint-Jean pied de Port et Bayonne) qui continua à le développer, notamment par l'exportation. Le vin rejoignait le port de Bayonne puis était exporté vers l'Allemagne, le Royaume-Uni et les Pays-Bas. Sa notoriété lui a permis d'atteindre plus de 1000 ha au XIX^{ème} siècle.

Les maladies cryptogamiques et les guerres du XX^{ème} siècle entrainèrent quasiment la disparition du vignoble d'Irouléguy (30 ha en 1950). C'est la création de la cave coopérative en 1953 qui stoppa le déclin. La même année les vins d'Irouléguy ont obtenu la reconnaissance en AOVDQS, sur une aire composée de trois communes. Cette aire a été étendue en 1970 puis en 1987. L'AOC Irouléguy a été reconnue en 1970. Les vins sont actuellement produits sur environ 230 ha par la cave coopérative de Saint-Etienne de Baïgorry qui compte une cinquantaine de vignerons et par neuf caves particulières.

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

Les vins se déclinent en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges et rosés d'Irouléguy sont produits avec une dominante de Cabernet franc N implanté très anciennement dans ce vignoble, et de Tannat N, répandu dans tout le bassin de l'Adour. Ces cépages apportent de la couleur, des arômes fruités, et des tanins en quantité importante dans les vins rouges. Ces cépages représentent au moins 50% de l'assemblage final des vins rouges. Ces deux cépages et le Cabernet Sauvignon N doivent représenter ensemble, au moins 90% de l'assemblage final des vins rosés.

Les vins rouges sont souvent colorés, tanniques et possèdent un bon potentiel de garde, grâce à leur structure. L'expression aromatique généralement centrée sur les fruits, évolue souvent vers des arômes complexes de fruits confits, d'épices. Les tannins ont tendance à être dominants dans la jeunesse du vin, et à s'adoucir après élevage pour aboutir à une structure équilibrée.

Les vins rosés développent des arômes fruités et un bon équilibre gras-acidité grâce à l'utilisation de parcelles sélectionnées pour leur bonne maturité et leur bon état sanitaire

Les vins blancs sont marqués par la puissance aromatique. L'assemblage de deux cépages minimum permet de gagner en complexité aromatique et en équilibre. En effet les vins rappellent souvent au nez les fruits exotiques, et, en bouche, le gras est bien équilibré par une acidité caractéristique de l'action du climat local sur l'expression des cépages utilisés.

3°- Interactions causales

La création et le développement du vignoble d'Irouléguy dès le XIII^{ème} siècle est très lié à l'activité monastique dans une région traversée par les chemins de Saint-Jacques de Compostelle. Il s'est implanté dans un secteur présentant un potentiel viticole fort, dû en partie à un relief accidenté de moyenne montagne qui crée des versants ensoleillés et drainants. Les bourgeois qui ont repris ce vignoble au

XIV^{ème} siècle ont continué à rechercher des sites permettant de produire des vins de qualité, soucieux de pouvoir exporter leur production vers le nord de l'Europe.

Cette culture de la vigne a permis de valoriser des terres peu fertiles et difficiles à utiliser, grâce à des plantations en terrasse notamment. Les cépages implantés sont originaires essentiellement du piémont Pyrénéen, et adaptés au climat local doux et pluvieux. Ils supportent bien ces fortes précipitations grâce à l'Haize Hegoa, vent chaud et généralement sec, de type « Foehn », qui souffle souvent en automne. Ce vent favorise la maturation du raisin tout en préservant un bon état sanitaire de la vendange. Les pentes des coteaux créent également des conditions topoclimatiques favorables en permettant une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, et, quand elles sont bien orientées, un ensoleillement et des températures supérieurs, bénéfiques à la maturation de la vendange. Aujourd'hui, cette connaissance des conditions optimales de la localisation du vignoble est transcrite dans l'aire parcellaire délimitée, qui sélectionne les parcelles dont les caractéristiques assurent la maturité des raisins dans de bonnes conditions sanitaires : parcelles pentues, ensoleillées, avec un sol relativement drainant.

Les vins « Irouleguy » ont bénéficié d'une belle notoriété avant le XIX^{ème} siècle. Elle se développe à nouveau, avec le nombre de producteurs, après d'important progrès accomplis dans l'expression de la typicité.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009, présentant une densité de plantation comprise entre 3 600 et 4 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles, 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.

b) - Les parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009, présentant une densité de plantation inférieure à 3 600 pieds à l'hectare 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 2038 incluse sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- 30 % des superficies de l'exploitation respectent la densité de plantation fixée dans le présent cahier des charges, pour la récolte 2018 ;
- 60 % des superficies de l'exploitation respectent la densité de plantation fixée dans le présent cahier des charges, pour la récolte 2028.
Pour ces parcelles, 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.

2°- Rendement
Les dispositions visées au point VIII - 1° - b ne sont pas applicables aux vignes plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, jusqu'à arrachage.

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 « Irouléguy » 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 « Irouléguy » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration des vignes plantées en terrasses et des vignes concernées par les mesures transitoires relatives aux modes de conduite
Tout opérateur exploitant des parcelles en terrasses ou faisant l'objet de mesures transitoires relatives aux modes de conduite, adresse annuellement à l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er décembre, la liste des dites parcelles.
Cette liste indique :
- Pour les parcelles plantées en terrasses : les références cadastrales, l'encépagement et le nombre de pieds
- Pour les parcelles faisant l'objet de mesures transitoires relatives aux modes de conduite: les références cadastrales, l'encépagement, la densité à la plantation et les écartements (entre les rangs et entre les pieds sur un même rang).

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
Tout opérateur dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la première retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion (par télécopie ou courriel) une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire 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

Tout opérateur tient à jour les registres suivants et les met à disposition de l'organisme de contrôle :

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre de vinification

Registre de vinification par lot avec pour chaque lot :
- le volume total du lot ;
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
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 : Règles d'encépagement, Règles de proportion à l'exploitation, Règles de densité, Parcelles en terrasses, Entrée en production.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Parcelles en terrasses	Contrôle sur le terrain

Règles de taille	Contrôle sur le terrain
Règles de palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Pourcentage de pieds morts ou manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural, Irrigation Pratiques culturales	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Récolte manuelle	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (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 « Saint-Amour »
homologué par le décret n° 2011-1808 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Amour », initialement reconnue par le décret du 8 février 1946, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Amour » 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 sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Saône-et-Loire : Saint-Amour-Bellevue.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 23 février 1989.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, 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, 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, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, 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-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, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey , Tonnerre, Tronchoy,

Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

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

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille
- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;

- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;

- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°– Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- 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 ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) – Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

DISPOSITIONS GENERALES
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

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 de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

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 les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

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

f) - Maîtrise de la température
- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur les flancs orientaux du nord des *« Monts du Beaujolais »*, à 12 kilomètres au sud-ouest de Mâcon, et à 30 kilomètres au nord de Villefranche-sur-Saône.
Elle s'étend sur le territoire de la seule commune de Saint-Amour-Bellevue, au sud du département de la Saône-et-Loire.

Elle occupe principalement les coteaux orientaux du « *Mont de Bessay* » (478 mètres d'altitude), et la « *Colline de l'Eglise* » (310 mètres d'altitude), descendant en pente douce vers la plaine de la Saône. Le paysage est vallonné avec, d'un côté, des coteaux peu escarpés dominant le bourg, et de l'autre, des pentes plus douces et des terrasses.

L'essentiel de la zone géographique repose sur un substrat granitique, donnant par altération des arènes, sables siliceux grossiers, désignés localement sous le nom de « *grès* » ou de « *gore* ». Par endroits affleurent des schistes micacés aux produits d'altérations plus fins et argileux. Sur le flanc du « *Mont de Bessay* » un placage de grès du Trias donne par altération des sols sableux très pauvres. Il surmonte une série schisteuse s'altérant en sols plus argileux.
Les secteurs orientaux et méridionaux de la zone géographique reposent sur des colluvions ou des cônes de déjection, issus des roches granitiques et triasiques de l'arrière-pays.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles présentant des sols développés, surtout, sur des produits d'altération des granites et des grès, comme les arènes très filtrantes, sur les coteaux pentus, et les sols argilo-siliceux, caillouteux en surface, sur les colluvions et

cônes de déjection du piémont. Ces parcelles s'étagent à des altitudes comprises entre 250 mètres et 380 mètres, avec des expositions principalement orientées vers le levant.

Le climat, océanique dégradé, est soumis à des influences continentales et méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps). Ce climat contrasté, avec une chaleur estivale, marquée, qui se prolonge souvent jusqu'à l'automne, bénéficie pleinement à la vigne.
Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.
La large vallée de la Saône joue également un rôle important en optimisant l'interception de la lumière et en atténuant les écarts de températures.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

En 286, à Saint-Maurice-en-Valais, un légionnaire romain du nom d'AMOR, échappe à un massacre dont sont victimes bon nombre de ses camarades. Réfugié en Gaule, le soldat devient missionnaire, et lègue son nom au village de Saint-Amour.

Le vignoble connaît un essor important, à partir de la fin du XV^{ème} siècle, grâce à la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque. Le commerce des vins de la région beaujolaise prend de se développe au cours du XVIII^{ème} siècle, induisant de grandes transformations dans le vignoble. Les grandes propriétés sont alors divisées en « *métayages* », mode de faire-valoir toujours bien ancré au sein de la zone géographique.
Au cours des années 1930, « *l'Union des producteurs* », animés par la foi et la passion d'un homme, Louis DAILLY, conduit le dossier de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, aboutissant au décret du 8 février 1946.

Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges élaborés essentiellement à partir du cépage gamay N.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser la croissance de ce cépage, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte, avec principalement une conduite en « gobelet ».
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.
Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques des raisins, de nombreux producteurs mettent en œuvre des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation. Ces techniques assurent une bonne extraction, tout en préservant le caractère fruité dans les vins. Le cépage gamay N étant sensible à l'oxydation, les producteurs mettent tout en œuvre pour respecter l'intégrité des raisins et les transporter rapidement au chai.
Les producteurs écourtent parfois la durée de macération pour faire des vins plus légers, pouvant être appréciés rapidement.
Conformément aux usages, les producteurs ont à cœur d'isoler la vendange issue des meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.

En 1838, sur les 509 hectares du territoire de la commune, 268 étaient plantés en vigne. Ces chiffres ont peu évolué, puisque le vignoble couvre, en 2010, une superficie d'environ 300 hectares. La production annuelle moyenne est de 12000 hectolitres, élaborés par 160 producteurs. La vente directe à la propriété représente 17% des volumes.

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

Les vins élaborés pour une consommation rapide présentent une robe rubis étincelante. Ils sont charnus, tendres et fruités, originaux et complexes. Elégants, ils développent fréquemment des arômes fins et délicats de fruits rouges, de fleurs et parfois de fruits du verger.

Les vins destinés à une plus longue conservation présentent une robe de couleur intense allant du pourpre au grenat profond. Au nez, ils présentent souvent des parfums de kirsch et d'épices. La structure en bouche est voluptueuse, grasse et charpentée avec un équilibre entre puissance, complexité et élégance.

3°– Interactions causales

L'implantation du vignoble, à mi-côte, abrité des vents venant de l'ouest par les *« Monts du Beaujolais »,* lui permet d'éviter, le plus souvent, les gelées printanières et les brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de bénéficier d'un ensoleillement optimal, tandis que les pentes assurent un drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie.

L'ouverture du site sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne. Les situations d'altitude modérée et d'exposition au midi, sont gages d'une maturité optimale et régulière du raisin pour une production de vins aux nuances originales et d'une belle complexité aromatique.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins offrent des sols développés sur un substrat granitique, argilo-siliceux, pauvres et filtrants, induisant une production raisonnable de raisins, et qui ont une incidence sur l'originalité gustative des vins.

Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du potentiel du cépage gamay N, particulièrement adapté au climat et aux sols issus d'arènes granitiques.
Leur savoir-faire s'exprime, conformément aux usages, par la pratique d'une taille courte à coursons, avec une conduite en « gobelet », des densités à la plantation élevées, des pratiques culturales limitant l'érosion des sols, des techniques de vinification adaptées, avec pour objectif, la production d'une matière première riche en couleur, tout en garantissant la finesse et le fruité des vins.
Les parcelles présentant des sols développés sur les sables triasiques, notamment sur les flancs du « *Mont de Bessay* », permettent d'élaborer des vins plutôt tanniques, tandis que les parcelles présentant des sols argilo-siliceux de bas de pente donnent des vins plus légers.

Les vins de « Saint-Amour » ont toujours été estimés et jouissent d'une solide réputation. Dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN, dès 1816, classe les agréables vins de « Saint-Amour » en « *quatrième classe* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.
Pour ces parcelles de vigne :
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Règles de palissage

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

3°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.
Elle indique notamment :
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
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 au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime
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 fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés 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'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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 ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points *3* et *6.*

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, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. 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 :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou 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 défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

7. 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, un récapitulatif trimestriel.

8. 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.

9. 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 les 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.

10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel

Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration, à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;

- la nouvelle densité de peuplement.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage
Tout opérateur vinificateur tient à jour, et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.

B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	*Contrôle sur le terrain*
Charge maximale moyenne à la parcelle	*Contrôle sur le terrain*
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	*Contrôle sur le terrain*
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
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 examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (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 « BROUILLY »
homologué par le décret n° 2011-1809 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Brouilly », initialement reconnue par le décret du 19 octobre 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Brouilly » 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 du Rhône : Cercié, Charentay, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Saint-Etienne-la-Varenne et Saint-Lager.

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 5 novembre 1985 et 17 septembre 1986.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, 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, Chambost-Allières, Chamelet, 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, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, 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, 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-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, 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, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey , Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan,

Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

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

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille
- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;

- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;

- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- 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 ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) – Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

DISPOSITIONS GENERALES
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

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 de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

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 les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

d) – Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

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

f) - Maîtrise de la température
- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C.
Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

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

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au cœur du vignoble Beaujolais, à 40 kilomètres au nord de Lyon, entre les villes de Villefranche et Mâcon. Elle ceinture le *« Mont Brouilly »,* petite montagne détachée de la bordure orientale des « *Monts du Beaujolais* ». Elle s'étend ainsi sur le territoire de 6 communes du département du Rhône.

Le sous-sol est principalement composé de formations paléozoïques acides :
- granites, formant des coteaux aux sols sableux et maigres, à l'ouest du « *Mont Brouilly* » ;
- porphyres (roches métamorphiques massives) donnant des sols plus argileux et plus caillouteux au sud du « *Mont Brouilly* » ;
A l'est et au nord, des épandages récents masquent le substrat. Des débris de la montagne (fragments de porphyres, arènes granitiques) se mêlent à une matrice argilo-siliceuse (« *plateau de Briante* », « *côte de Pisse Vieille* »). Localement, en limite orientale de la zone géographique apparaissent des formations argilo-calcaires.

Le climat est un climat océanique dégradé et tempéré, soumis à de nettes influences continentales (orages d'été, brouillards givrants l'hiver) et surtout méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps).
Abrité des vents d'ouest par les « *Monts du Beaujolais* », le vignoble, globalement exposé à l'est, bénéficie d'ensoleillement optimal. Dès l'aube, les premiers rayons du soleil réchauffent et illuminent le coteau. Le vignoble implanté sur le coteau, situé à une altitude comprise entre 250 mètres et 400 mètres, échappe le plus souvent aux gelées printanières et aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône (175 mètres d'altitude), et voit ses sols drainer rapidement les excès éventuels de pluie.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le nom « *Brouilly* » semble provenir du nom d'un lieutenant romain, BRULIUS qui, au IV^{ème} siècle, se serait installé sur les pentes du « *mont* » en y plantant quelques pieds de vigne. La colline porte toujours ce nom, en dominant le paysage du haut de ses 485 mètres d'altitude. Aucun village ne porte le nom de « Brouilly ».

Différents écrits attestent de la présence de vignes sur la colline, à différentes époques très diverses. Au IV^{ème} siècle et au V^{ème} siècle, les parties basses de la montagne de « *Brouilly* », situées au sud, sont plantées de petites parcelles de vignes.

Lorsque les Sires de BEAUJEU fondent l'abbaye de Belleville, ils lui font don, en 1179, de vignes situées au « *clos de Brouilly* ».

Jusqu'au XVII^{ème} siècle, la production de « Brouilly », est consommée par des connaisseurs de la région et jusqu'à Lyon, où résident de nombreux propriétaires de vignes.
Ici, comme partout en « Beaujolais », les exploitations sont de taille familiale (6 hectares à 8 hectares en moyenne). Celles-ci appartiennent souvent à de grands domaines et châteaux où est vinifiée dans un cuvage commun, une partie de la production.
L'ensemble des documents existants nous apprend que le nom « Brouilly » ne bénéficie, jusque dans les années 1910, qu'aux vins dont les raisins sont récoltés exclusivement sur les versants de la colline.
Progressivement, les vignobles environnants revendiquent ce nom. Pendant la première guerre mondiale, en particulier, quelques producteurs, afin d'échapper à la réquisition opérée par l'Intendance, commercialisent leur vin sous ce nom. A cette époque, le vignoble de « Brouilly » couvre une superficie de 400 hectares. Cette extension est entérinée par la commission mixte des représentants de la propriété et du commerce des vins de la Bourgogne, en 1919.
En 1934, les producteurs créent leur syndicat de défense, et, en 1938, l'appellation d'origine contrôlée « Brouilly » est reconnue.

L'appellation d'origine contrôlée « Brouilly » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes. Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges issus essentiellement du gamay N. Ce cépage est sensible au gel tardif et craint les grillures du soleil. Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte, à coursons, avec une conduite en « gobelets ».
Afin de préserver au mieux les caractères fruités des vins, les producteurs pratiquent une vinification typiquement beaujolaise inspirée de la vinification par « macération semi-carbonique ».
Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques des raisins, de nombreux producteurs mettent en oeuvre des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation, comme le « *grillage* », le *pigeage* ou le remontage. La durée de macération dépasse fréquemment 10 jours. Le conditionnement est réalisé après quelques mois d'élevage.

Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.

Le vignoble de « Brouilly » couvre, en 2010, une superficie de 1260 hectares pour une production annuelle d'environ 70000 hectolitres.

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

Le « Brouilly » est un vin rouge tranquille. Il se pare généralement d'une robe rubis, plus violacée lorsque le vin est issu de vignes implantées sur des formations granitiques, plus sombre si le vin est issu de la partie orientale du vignoble. Au nez, il exhale des arômes fruités où dominent les fruits rouges. En bouche, il allie souplesse, chair et finesse. Il est réputé pour être, parmi les « *crus du Beaujolais* », comme le plus tendre de tous.

3°– Interactions causales

La barrière formée par les « *Monts du Beaujolais* », culminant à près de 1000 mètres d'altitude, à l'ouest de la zone géographique, permet aux vignes de bénéficier d'un mésoclimat favorable, les abritant des vents et des pluies, venant de l'ouest.
La morphologie de coteaux, d'une altitude comprise entre 250 mètres et 400 mètres, constitue une protection contre les gelées printanières, les brouillards matinaux de la plaine de la Saône (175 m d'altitude), et assure un ensoleillement optimal et un drainage rapide des excès éventuels de pluie.
L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône favorise une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la plante. La situation en altitude et l'exposition vers le midi et au soleil levant, permettent une maturité optimale et régulière du raisin.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur des coteaux, à des altitudes comprises entre 250 mètres et 400 mètres, et présentent des sols acides et bien drainés.

Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs de « Brouilly » ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du cépage gamay N, cépage peu vigoureux mais fertile, bien adapté, qu'ils ont sélectionné et adopté. Le fruit de l'histoire a conduit les producteurs à dompter ce cépage et à préférer, par exemple, la taille courte afin de ne pas épuiser les pieds et préparer une récolte de qualité.

Les conditions climatiques et pédologiques confèrent au cépage gamay N une précocité qui permet d'apprécier les vins, dès le printemps suivant la récolte, justifiant l'adage « *les crus du Beaujolais ont fait leurs Pâques* ».
Malgré une relative diversité, les vins se caractérisent par une certaine homogénéité, et un bon compromis entre fruit et structure. Les cuvées issues des parcelles délimitées pour la récolte des raisins implantées sur du granite, ont un fruité plus prononcé et s'apprécient dans leur jeunesse. Celles nées des parcelles implantées sur des sols schisteux dans la partie centrale du vignoble, présentent une robe plus soutenue et disposent de sérieux atouts pour une bonne garde.

Le « *Mont Brouilly »* constitue un point de repère remarquable. Ses flancs sont tapissés de vigne et son sommet, boisé, culminant à 484 mètres d'altitude, est coiffé d'une petite chapelle.
Le site marque fortement l'identité de ses habitants, jusqu'à donner son nom à ses produits les plus réputés. « Côte de Brouilly », produit sur la colline même, et « Brouilly », à sa proximité immédiate, se présentent ensemble au « Cuvage des Brouilly », caveau des producteurs installé à Saint-Lager, « *village international de la vigne et du vin* », situé au cœur de la zone géographique.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.
Pour ces parcelles de vigne :
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Règles de palissage

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

3°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte

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

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.
Elle indique notamment :
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
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 au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime
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 fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés 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'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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 ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points *3* et *6.*

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, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. 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 :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou 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 défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

7. 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, un récapitulatif trimestriel.

8. 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.

9. 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 les 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.

10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel
Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration, à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;

- la nouvelle densité de peuplement.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage
Tout opérateur vinificateur tient à jour, et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.

Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	**Contrôle sur le terrain**
Charge maximale moyenne à la parcelle	**Contrôle sur le terrain**
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	**Contrôle sur le terrain**
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
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 examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (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 « Régnié »
homologué par le décret n° 2011-1810 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Régnié », initialement reconnue par le décret du 20 décembre 1988, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Régnié » 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 du Rhône : Régnié-Durette et Lantignié.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 2 et 3 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, 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, 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, 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, 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, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, 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, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-

Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

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

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille
- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;

- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°– Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- 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 ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) – Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

DISPOSITIONS GENERALES
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

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 de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

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 les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

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

f) - Maîtrise de la température
- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

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

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur la bordure orientale des « *Monts du Beaujolais* » en contrebas du « *Fût d'Avenas* », sommet culminant à 842 mètres d'altitude, à 50 kilomètres, au nord de Lyon et à 22 kilomètres de Villefranche-sur-Saône.
Le paysage est vallonné, rythmé par des croupes et collines couvertes de vignes. *L'Ardières*, affluent de la Saône, constitue sa limite méridionale.

Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Régnié-Durette et de Lantignié, dans le département du Rhône.

La zone géographique s'inscrit dans le vaste ensemble des formations métamorphiques de l'ère Primaire de la bordure occidentale du Massif Central et, en particulier, au sein du massif granitique dit « *de Fleurie* ». Ce granite à gros grains, donne naissance, par altération, à des arènes, formations sableuses très perméables.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins s'étendent sur l'ensemble des coteaux à substrat granitique, à une altitude comprise entre 250 mètres et 450 mètres, et présentent :
- des sols superficiels sableux et très filtrants issus des arènes granitiques sur les pentes fortes au centre et au nord;
- des sols développés sur colluvions et arènes profondes de nature sablo- limoneuses plus ou moins riches en argiles dans la partie méridionale, sur des pentes plus faibles ;
- des sols alluviaux, développés sur des terrasses anciennes, à texture argileuse et souvent très caillouteux en surface, de structure parfois compacte.

Le climat est océanique, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année (750 millimètres par an en moyenne) et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

François MYARD, auteur en 1907 de l'ouvrage « *Le vigneronnage en Beaujolais* » confirme l'existence d'une villa gallo-romaine appartenant à un certain RÉGINUS qui aurait donné son nom à la commune. L'organisation d'alors indique les prémices « *de la culture à part de fruits, système auquel se rattache le vigneronnage actuel* ».

L'abbaye de Cluny semble avoir possédé des vignes près du village de Régnié. La charte de Cluny indique, en 992, qu'un nommé UMFRED fait don à l'abbaye « *de la chapelle Sainte-Marie au village de Dueri (*Durette*) sis au pays de Mâcon et de tout ce qu'il possède dans cette paroisse en terres, vignes, prés, moulins »*. Il y est noté, en 1602, que Durette compte 15 « *feux* » et son territoire est réputé « *bon pour le vin seulement* ».

Les vins de « Régnié » sont très estimés depuis longtemps. A partir de 1769, Régnié et Durette font partie des 16 paroisses de la région beaujolaise autorisées à expédier leurs vins sur Paris.

A propos de l'industrie de la toile à Rignyé (Régnié) au XVII^{ème} siècle, BONARDET précise dans son ouvrage « *Histoire de Régnié* » (1945) : « *les vieux métiers (à tisser) se taisaient peu à peu parce que le sol beaujolais se couvrait de vignes* ». Le quart du territoire, en effet, d'après Lambert d'ANTIGNY, intendant de Police, Justice et Finances, est planté de vignes.

Le domaine de la « *Grange Charton* » est installé à Régnié. Ce superbe ensemble d'architecture rurale du XIX^{ème} siècle incluant logements vignerons, celliers et caves, est le siège de l'exploitation des « *Hospices de Beaujeu* ». Légué par les sœurs DE MILLIÈRES, en 1809, aux Hospices, le domaine s'est agrandi, au fil du temps, de dons et legs de vignes. La vente aux enchères des vins des Hospices constitue la vente de charité la plus ancienne connue.

Auparavant fleuron des vins d'appellation d'origine contrôlée « Beaujolais » bénéficiant de la mention « Villages », les vins sont reconnus en appellation d'origine contrôlée « Régnié » par un décret du 20 décembre 1988.

L'appellation d'origine contrôlée « Régnié » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes. Le cépage gamay N règne en maître pour la production des vins rouges. Connu pour être un cépage peu vigoureux mais fertile à maturité précoce, il est sensible au gel tardif et craint les grillures du soleil.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.
Parallèlement et conformément aux pratiques en vigueur, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique.

En 2010, 222 producteurs ont élaboré 17000 hectolitres à partir d'un vignoble couvrant une superficie de 400 hectares.

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

Jeunes, les vins présentent une robe d'un beau rouge violacé qui évolue au cours du temps vers le rouge grenat. Au nez, ils présentent fréquemment des notes florales ainsi que des notes de fruits rouges qui prennent des nuances épicées en évoluant.
En bouche, les vins ont une attaque franche, de la finesse et beaucoup de souplesse. Ils sont très fruités.

3°– Interactions causales

La zone géographique du « Régnié » s'étend principalement sur un substrat granitique ou des formations issues de son altération.
Les sols sont généralement sableux, acides, plutôt filtrants et ainsi peu fertiles. Dans ce contexte naturel le cépage gamay N s'exprime pleinement et offre la possibilité d'élaborer des vins fruités et élégants, avec une concentration et un équilibre gage d'une bonne longévité.

Les variations dans la nature du sol, plus ou moins argileux, parfois riches en gros fragments granitiques ou gréseux, introduisent des nuances dans les vins, qui peuvent être plus structurés lorsque la raisin est issu de parcelles présentant des sols développés sur les argiles, ou au contraire plus souples et fruités lorsque la raisin est issu de parcelles présentant des sols développés sur les arènes.

Le vignoble, au cœur d'un paysage vallonné, bénéficie d'un climat favorable, protégé des vents défavorables par le « *Fût d'Avenas* », colline boisée. L'ouverture sur la vaste plaine de la Saône assure une luminosité favorable à l'activité chlorophyllienne de la vigne. Sa situation à mi-côte lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières et aux brouillards matinaux de la plaine de la Saône, de bénéficier d'un ensoleillement optimal, tandis que les pentes assurent un drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie.
Jouissant d'un effet de foehn grâce à la protection des « *Monts du Beaujolais* », la vallée de l'Ardières, de direction est-ouest, offre une exposition générale favorisant une maturité optimale et régulière des raisins

Les producteurs ont adopté des pratiques, tant à la vigne qu'au chai, afin de tirer le meilleur parti de ces conditions particulières. L'adaptation de la vigueur et de la production du cépage gamay N à la pauvreté des sols d'arènes par une conduite particulière et une taille courte et des méthodes de vinification préservant le potentiel aromatique, permettent l'élaboration de vins à l'expression fruitée, dans leur jeunesse, et aux bonnes capacités de conservation.

Depuis 1967 les producteurs proposent collectivement, dans le « *Caveau des deux clochers* », une palette des vins de « Régnié » scrupuleusement sélectionnés. Ils organisent de nombreuses manifestations, spectacles, rencontres sportives afin de faire connaître leur village et leur vin.
Dernière appellation d'origine contrôlée communale reconnue en région beaujolaise, ils présentent « Régnié » comme le « *Prince du Beaujolais* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.
Pour ces parcelles de vigne :

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Règles de palissage

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

3°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur
A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.
Elle indique notamment :
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
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 au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime

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 fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés 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'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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 ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points *3* et *6.*

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, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. 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 :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou 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 défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

7. 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, un récapitulatif trimestriel.

8. 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.

9. 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 les 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.

10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel
Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration, à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;

- la nouvelle densité de peuplement.

II. - Tenue de registres

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

A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	*Contrôle sur le terrain*
Charge maximale moyenne à la parcelle	*Contrôle sur le terrain*
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	*Contrôle sur le terrain*
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
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 examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (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 « Moulin-à-Vent »
homologué par le décret n° 2011-1811 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Moulin-à-Vent » 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 :
- Département du Rhône : Chénas ;
- Département de Saône-et-Loire : Romanèche-Thorins.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 11 septembre 1985.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, 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, 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, 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, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, 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, 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, Senneceyle-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, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein,

Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey , Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

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

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille
- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;

- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°– Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- 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 ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) – Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

DISPOSITIONS GENERALES
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

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 de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

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 les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

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

f) - Maîtrise de la température
- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C. Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

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

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur le flanc oriental des « *Monts du Beaujolais* », principalement sur la « *Montagne de Rémont* » (510 mètres d'altitude) et sur les terrasses faisant face à la plaine de la Saône, à 15 kilomètres au sud-ouest de Mâcon, et 25 kilomètres au nord de Villefranche-Sur-Saône.
Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Chénas et de Romanèche-Thorins, aux confins des départements du Rhône et de la Saône-et-Loire.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans un paysage vallonné avec, à l'ouest, des coteaux parfois escarpés dominant le bourg de Chénas, et à l'est, des pentes plus douces et des terrasses s'étendant jusqu'à Romanèche-Thorins. L'altitude varie ainsi de 190 mètres à 420 mètres.
80% des sols sont des sols développés sur arènes sableuses friables, de couleur rose, issus de l'altération de la roche granitique du substrat, désigné ici sous le nom de « *grès* » ou de « *gore* ». Dans la partie méridionale ainsi que sur la bordure orientale, les sols sont plus évolués et développés sur des colluvions. Ils sont de composition sablo-limoneuse, mêlés à des cailloutis et graviers. Les sols sont en général bien drainés et sont imprégnés d'oxydes de fer et de manganèse dispersés à partir de filons recoupant la masse granitique.
En effet, le plus important gisement français de manganèse a été découvert, vers 1750, à Romanèche-Thorins. Ce gisement a été exploité du XVIII^{ème} siècle aut XIX^{ème} siècle, jusqu'au milieu de la place du village. La « *romanéchite* », comme on l'appelait alors, est une roche noire, très lourde.

Le climat est océanique dégradé, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis-à-vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.
La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, offrant une grande luminosité et véhiculant les influences méridionales, marquées en particulier par de fortes chaleurs estivales.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne au sein de la zone géographique est ancienne.
Suzanne BLANCHET, dans son ouvrage « *Les vins de Bourgogne* » relate que la culture de la vigne du « *Mâconnais* » au « *Lyonnais* », où la forêt domine, est effective depuis le I^{er} siècle (PLINE L'ANCIEN). Au III^{ème} siècle, les vins, alors conditionnés dans des amphores, descendent à Lyon par la Saône toute proche.

Le vignoble connaît son véritable essor, à partir de la fin du XV^{ème} siècle, sous l'impulsion de la bourgeoisie lyonnaise enrichie par la soierie et la banque.
Le commerce des vins de la région beaujolaise prend de l'ampleur au cours du XVIII^{ème} siècle conduisant à de grandes transformations dans le vignoble. Les grandes propriétés sont alors divisées en « *métayages* », toujours très présents au sein de la zone géographique.
Les archives nationales de 1722 précisent que :*« Romanèche est l'une des quatre localités du Mâconnais d'où sont expédiées le plus grand nombre de pièces de vin pour Paris.*».

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est lié à l'antique moulin à vent, construit en 1550, qui se dresse sur la colline de Romanèche-Thorins. Il a servi à moudre du grain jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle. Il est maintenant classé comme monument historique. Situé au cœur du vignoble et visible de très loin, il identifie parfaitement la zone géographique de « Moulin-à-Vent ».

Le jugement du tribunal de Mâcon, en date du 17 avril 1924, précise officiellement les limites géographiques dans lesquelles peuvent être produits les vins nommés « Thorins ou Moulin-à-Vent ».
L'année suivante, « *l'Union des viticulteurs* » est officiellement créée, et conduit le dossier de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, aboutissant au décret du 11 septembre 1936. Afin d'éviter toute confusion, le nom de « Thorins » est délaissé.
Parallèlement, une quarantaine de producteurs fondent la cave coopérative, installée depuis 1934 dans une dépendance du château des Michauds, à Chénas, qui vinifie environ 20% des volumes, et constitue un élément moteur pour l'économie.

L'appellation d'origine contrôlée « Moulin-à-Vent » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser le cépage gamay N et sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe. Parallèlement, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique.

Les propriétés sont majoritairement d'origine familiale où plusieurs générations se succèdent et travaillent ensemble.

Le vignoble couvre, en 2010, une superficie de 650 hectares, pour une production annuelle moyenne d'environ 30000 hectolitres.

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

Les vins présentent une robe profonde, de couleur rubis à grenat. Au nez, ils expriment souvent des notes florales et de fruits rouges bien mûrs qui évoluent vers des parfums capiteux d'épices, de truffe voire de venaison avec l'âge. La structure en bouche est généreuse et charpentée avec un équilibre entre puissance, complexité et élégance.
Ils peuvent être appréciées dans leur jeunesse, mais ils gagnent en finesse et puissance après plusieurs années de conservation.

3°– Interactions causales

Occupant les flancs d'une croupe de roche granitique, « Moulin à Vent » est connu pour être le plus ancien des « *Crus du Beaujolais* ».

Le vignoble s'enracine dans un sous-sol granitique homogène, parsemé de nombreux filons de manganèse, visibles sous forme de fragments dispersés dans les sols. L'histoire raconte que ce minerai noir estt à l'origine du caractère particulier des vins.

Les parcelles de vigne plantées en cépage gamay N s'étalent en pentes douces, bien exposées au levant et au sud-est, protégées des vents venant de l'ouest par les « *Monts du Beaujolais* ». Ainsi orientées, elles sont réchauffées dès l'aube par les premiers rayons du soleil.
Le socle granitique, par sa faible fertilité, favorise les rendements modérés et participe au développement des arômes fruités perceptibles dans les vins.
Les producteurs ont à cœur d'isoler les meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.

La réputation de « Moulin-à-vent » est ancienne. Au XVIII^{ème} siècle déjà, elle se vérifie dans une plainte du sieur Pierre-Étienne CHALANDON, négociant à Mâcon, qui proteste contre un producteur suspecté d'offrir des vins de troisième ou quatrième catégorie sous le nom de « Moulin-à-vent ». Dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN, en 1816, décrit avec éloge les vins de « Moulin-à-Vent », classés alors en « *première classe* », se conservant pendant plus de dix ans en bouteilles.

Les producteurs, quant à eux, s'identifient toujours au moulin à vent, symbole de l'appellation d'origine contrôlée et présent sur de nombreuses étiquettes et documents de promotion, et qui inspira le peintre Maurice UTRILLO.
En 1996, les producteurs de « Moulin-à-Vent » se sont unis à ceux de « Chénas » pour créer la « Confrérie des Maîtres Vignerons de Chénas et Moulin-à-Vent », affirmant solennellement la réputation des vins des deux appellations d'origine contrôlées.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de 5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.
Pour ces parcelles de vigne :
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Règles de palissage

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

3°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte

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

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.
Elle indique notamment :
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
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 au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime
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 fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés 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'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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 ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points *3* et *6.*

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, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. 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 :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou 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 défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

7. 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, un récapitulatif trimestriel.

8. 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.

9. 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 les 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.

10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel
Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;

- la nouvelle densité de peuplement.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire

A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	*Contrôle sur le terrain*
Charge maximale moyenne à la parcelle	*Contrôle sur le terrain*
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	*Contrôle sur le terrain*
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
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 examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (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 « CÔTES DE BORDEAUX » homologué par le décret n° 2011-1812 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges.

III. -Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles rouges.
Les dénominations géographiques complémentaires « Cadillac » et « Castillon » sont réservées aux vins tranquilles rouges.
La dénomination géographique complémentaire « Blaye » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs secs.
La dénomination géographique complémentaire « Francs » est réservée aux vins tranquilles rouges, blancs secs et blancs doux dits « liquoreux ».

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 des vins sont assurés sur le territoire des communes ou parties de communes suivantes du département de la Gironde :Anglade, Bassens, Baurech, Béguey, Belvès-de-Castillon, Bouliac, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Campugnan, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Castillon, Cavignac, Cénac, Cenon, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Donzac, Etauliers, Eyrans, Floirac, Fours, Francs, Gabarnac, Gardegan-et-Tourtirac, Générac, Haux, Langoiran, Laroque, Laruscade, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Loupiac, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Monprimblanc, Omet, Paillet, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, la partie de la commune de Puisseguin correspondant au territoire de Monbadon avant sa fusion avec celle-ci au 1er janvier 1989, Quinsac, Reignac, Rions, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Cibard, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Magne-de-Castillon Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Les Salles-de-Castillon, Saugon, Semens, Tabanac, Tayac, Le Tourne, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac.

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

de la Gironde : Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon.

c)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Cadillac », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Loupiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac.

d)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Castillon », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Belvès-de-Castillon, Castillon, Gardegan-et-Tourtirac, Les Salles-de-Castillon, la partie de la commune de Puisseguin correspondant au territoire de Monbadon avant sa fusion avec celle-ci au 1er janvier 1989, Sainte-Colombe, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Magne-de-Castillon et Saint-Philippe-d'Aiguille.

e)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Francs », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Francs, Saint-Cibard et Tayac.

2°- Aire parcellaire délimitée

a)- Pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production définies aux b), c), d) et e) suivants.

b)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Blaye », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Blaye » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 1991 pour les communes d'Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon, et du 4 novembre 1992 pour la commune de Cavignac.

c)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Cadillac », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent :
- des 7 et 8 novembre 2002 et 8 et 9 novembre 2006 pour les communes de Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-

Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Le Tourne, Lormont, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Sainte-Eulalie, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac,
- du 5 mars 2009 pour les communes de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont,
- des 10 et 11 février 2010 pour les communes de Capian, Haux, Laroque, Rions, et Le Tourne.

d)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Castillon », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Castillon » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 25 février 1988.

e)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Francs», les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 3 juin 1983.

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)- Pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », 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 Gironde :
Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac, Gauriaguet, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Lansac, Lapouyade Léogeats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Lussac, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Mombrier, Montagne, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pugnac, Puisseguin, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-Brice, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-des-Combes, Saint Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-longue, Salleboeuf, Samonac, Sauternes, Sainte-Terre, La Sauve, Soulignac, Targon, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Vignonet ,Villeneuve et Virelade.

- Département de la Dordogne :
Minzac, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne et Villefranche-de-Lonchat.

- Département de Charente-Maritime : Saint-Georges-des-Agoûts.

b)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Blaye », 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 Gironde :
Gauriaguet, Lansac, Lapouyade, Mombrier, Peujard, Pugnac, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Trojan, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade et Villeneuve.

- Département de Charente-Maritime : Saint-Georges-des-Agoûts.

c)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Cadillac », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-longue, Salleboeuf, Sauternes, La Sauve, Soulignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulenne, Tresses et Virelade.

d)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Castillon », 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 Gironde :
Francs, Montagne, Puisseguin, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Emilion, Saint-Laurent-des-Combes, Sainte-Terre, Tayac et Vignonet.

- Département de la Dordogne :
Minzac, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne et Villefranche-de-Lonchat.

e)- Pour la dénomination géographique complémentaire « Francs », 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 Gironde :
Belvès-de-Castillon, Castillon, Gardegan-et-Tourtirac, Lussac, Montagne, Puisseguin, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Philippe-d'Aiguille, Sainte-Colombe, Les Salles-de-Castillon et Vignonet.

-Département de la Dordogne :
Minzac, Saint Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne et Villefranche-de-Lonchat.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

b)- Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B et muscadelle B ;
- cépages accessoires : colombard B et ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a)- Vins rouges :

La proportion du cépage carmenère N est inférieure à 10 % de l'encépagement et celle du cépage petit verdot N à 15% de l'encépagment.

b)- Vins blancs :
La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4500 pieds par hectare pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » complétée ou non par une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », ou « Francs ».
Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare pour la dénomination géographique complémentaire « Castillon ».
L'écartement entre les rangs est au maximum de : - 2,50 mètres pour les vignes taillées en taille Guyot (simple ou double) ou conduites en cordon bas palissé ; - et de 3 mètres pour les vignes conduites « en lyre » à double plan de palissage.
La distance minimale entre les pieds, sur un même rang, est de : - 0,85 mètre, pour les vignes taillées en taille Guyot (simple ou double) ou conduites en cordon bas palissé ; - et de 0,74 mètre pour les vignes conduites « en lyre » à double plan de palissage.

b) - Règles de taille
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées, soit à cots (coursons), soit à astes (longs bois), avec un maximum de 45 000 yeux francs par hectare et un maximum de :
- 14 yeux francs par pied pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » ;
- 12 yeux francs par pied pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » complétée par une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs ».

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Un système de relevage est obligatoire.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

<table>
<tr><th>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT</th><th>CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE
(kilogrammes par hectare)</th></tr>
<tr><td colspan="2">VINS ROUGES</td></tr>
<tr><td>AOC « Côtes de Bordeaux »</td><td>9000
Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td><td rowspan="4">8500
Cette charge correspond à un nombre maximum de 15 grappes par pied.</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Castillon »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td></tr>
<tr><td colspan="2">VINS BLANCS</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td><td>9500
Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td><td>Vins secs : 9500
Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.</td></tr>
<tr><td>Vins doux dits « liquoreux » : 8000
Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.</td></tr>
</table>

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.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

g) - Installation et plantation du vignoble

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Les vins blancs doux dits « liquoreux » susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs » proviennent de raisins arrivés à surmaturité par pourriture noble et/ou par passerillage, récoltés par tries successives manuelles.

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 :

<table>
<tr><th>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT</th><th>RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS
(grammes par litre de moût)</th></tr>
<tr><td colspan="2">VINS ROUGES</td></tr>
<tr><td>AOC « Côtes de Bordeaux »</td><td>- cépage merlot N : 189 ;
- autres cépages : 180.</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td><td rowspan="4">- cépage merlot N : 200 ;
- autres cépages : 189.</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Castillon »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td></tr>
<tr><td colspan="2">VINS BLANCS</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td><td>- cépages sauvignon B, sauvignon gris G : 178 ;
- autres cépages : 170.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td><td>Vins secs :
- cépages sauvignon B, sauvignon gris G : 178 ;
- autres cépages : 170.</td></tr>
<tr><td>Vins doux dits « liquoreux » : 238</td></tr>
</table>

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent le titre alcoométrique volumique naturel minimum suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	11%
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	11,5%
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	10,5%
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : 10,5%.
	Vins doux dits « liquoreux » :14,5%

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins blancs doux dits « liquoreux » susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12%.

VIII. — Rendements — Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	55
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	52
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	

Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	62
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : 62
	Vins doux dits « liquoreux » : 37

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	65
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	72
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : 72
	Vins doux dits « liquoreux » : 40

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

b)- Assemblage des cépages
Pour les vins rouges, dans les assemblages :
- le cépage cot N (ou malbec) est obligatoirement assemblé avec un autre cépage principal ;
- la proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 %.

c)- Fermentation malolactique
La fermentation malo-lactique est obligatoire pour les vins rouges. Tout lot de vin rouge, avant conditionnement (vins en vrac) ou après conditionnement, présente une teneur maximale en acide malique de 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (Glucose et Fructose) (grammes par litre) (avant conditionnement ou vins en vrac, et après conditionnement)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimée en acide acétique) (avant conditionnement ou vins en vrac)	TENEUR MAXIMALE EN ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL (milligrammes par litre) (avant conditionnement ou vins en vrac)
VINS ROUGES			
AOC « Côtes de Bordeaux »	Inférieure ou égale à 3	- Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 13,26 ou 0,79 *(0,65 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)* ; - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte :	140
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »			
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »			

Dénomination géographique complémentaire « Castillon » Dénomination géographique complémentaire « Francs »		16,33 ou 0,98 *(0,80 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)*	
VINS BLANCS			
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	Inférieure ou égale à 4	- Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 13,26 ou 0,79 *(0,65 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)* ; - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 16,33 ou 0,98 *(0,80 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)*	180
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	<u>Vins secs</u> : Inférieure ou égale à 4	- Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 13,26 ou 0,79 *(0,65 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)* ; - Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : 16,33 ou 0,98 *(0,80 grammes par litre exprimée en H_2SO_4)*	180
	<u>Vins doux dits « liquoreux »</u> = supérieure à 51	Cf. infra	400

Les vins doux dits « liquoreux » présentent, à titre dérogatoire, avant conditionnement (vins en vrac), une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

e) - <u>Pratiques œnologiques et traitements physiques</u>
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	Titre alcoométrique volumique total (% vol)

<table>
<tr><td colspan="2">VINS ROUGES</td></tr>
<tr><td>AOC « Côtes de Bordeaux »</td><td rowspan="5">13,5%</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Castillon »</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td></tr>
<tr><td colspan="2">VINS BLANCS</td></tr>
<tr><td>Dénomination géographique complémentaire « Blaye »</td><td>13%</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Dénomination géographique complémentaire « Francs »</td><td>Vins secs : 13%</td></tr>
<tr><td>Vins doux dits « liquoreux » : 19%</td></tr>
</table>

f) - Matériel interdit

L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

g) - Capacité de cuverie

La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage pour les vins rouges est équivalente au minimum à deux fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
La capacité globale de cuverie de vinification et de stockage pour les vins blanc est équivalente au minimum à 1,5 fois le volume de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

h) - Entretien du chai et du matériel

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

2° -Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins blancs doux dits « liquoreux » susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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 CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	DATE
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	
Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
	Vins doux dits « liquoreux » : A l'issue de la période d'élevage, à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, COULEUR DES VINS ET TYPE DE PRODUIT	DATE
VINS ROUGES	
AOC « Côtes de Bordeaux »	A partir du 15 décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	
Dénomination géographique complémentaire « Cadillac »	A partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte

Dénomination géographique complémentaire « Castillon »	A partir du 15 décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	
VINS BLANCS	
Dénomination géographique complémentaire « Blaye »	A partir du 15 novembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire « Francs »	Vins secs : A partir du 15 novembre de l'année de récolte
	Vins doux dits « liquoreux » : A partir du 15 décembre de l'année de récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » dans le département de la Gironde, est située sur les rives droites de la Garonne, de la Dordogne et de la Gironde, dans un milieu vallonné, majoritairement argilo-calcaire. Répartie sur 92 communes, cette appellation est structurée autour de quatre noyaux viticoles historiques que sont Blaye, Cadillac, Castillon-la-Bataille et Francs.
Cette vaste région bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole : une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important, les influences océaniques modérant par ailleurs les effets des gels de printemps. Le climat océanique, devenant plus continental dans la partie orientale de l'aire (secteur de Francs), accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.
Les « Côtes de Bordeaux » s'inscrivent dans le bassin sédimentaire Aquitain où, au cours de l'Ère tertiaire, en fonction des périodes successives de transgression et de régression marines, en milieu lacustre ou palustre, se sont mis en place des horizons calcaires, marneux et argileux. Les « Sables du Périgord », puissant ensemble de cailloux, de graviers, de sables et d'argiles en provenance du Massif Central se sont déposés dans la partie nord-est de l'aire et y constituent la formation principale. Au Quaternaire, la mise en place des principales vallées actuelles (Dordogne et Garonne) a façonné le relief en révélant les coteaux. Dans les vallées, au gré des alternances des périodes glaciaires, les fleuves ont déposé en terrasses successives des graves et des graviers en provenance des massifs montagneux, les dépôts les plus récents étant constitués d'argiles riches dénommées localement « palus ».
Ainsi la morphologie des « Côtes de Bordeaux » associe la plaine et le pied de coteau dominant le fleuve et exposés principalement au sud-ouest, au versant abrupt présentant un dénivelé variant d'une trentaine de mètres à plus de soixante-dix, dominé par des plateaux plus ou moins disséqués par le réseau hydrographique secondaire. Dans la plaine et en pied de coteau, les sols sont à dominante sablo-graveleuse à sablo-argileuse. Sur le plateau, les sols à dominante argilo-calcaire des versants sont plus ou moins recouverts par des dépôts sablo-limoneux d'origine éolienne. Au Nord-est, sur les « Sables du Périgord », les sols sont sablo-argileux et localement sablo-graveleux.
Autour de la citadelle de Blaye, sur la rive droite de la Gironde, 41 communes sont regroupées à une cinquantaine de kilomètres en aval de Bordeaux. Les coteaux escarpés et couverts de vignes dominent la Gironde. Sur la rive droite de la Garonne, 39 communes s'étirent en une bande étroite de vignobles de 60 kilomètres de long et 5 kilomètres de large, de part et d'autre de la ville de Cadillac, sur la falaise calcaire qui longe la rive droite de la Garonne, dont elle épouse les méandres. Sur la rive droite de la Dordogne,

entre la ville de Castillon-la-Bataille, en amont de Libourne, et le bourg de Francs sur les hauteurs, douze communes constituent la partie orientale de l'aire géographique de l'appellation « Côtes de Bordeaux ».
Les vignes se plaisent particulièrement sur ces coteaux et vallons, sur ces pentes en bordure de fleuve ou de rivière, bien exposées, qui leur assurent un ensoleillement maximum, une protection efficace contre les gelées printanières, une bonne hygrométrie, un drainage parfait des eaux de pluie.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est plantée dans cette région depuis la plus haute Antiquité. Dès le IIème siècle, les romains y enracinent les premiers plants de Vitis Biturica, ancêtre des cépages « cabernets » et les écrits d'Ausone au IVème siècle attestent de la réputation de ces vignobles jusqu'à Rome.
Toutefois, le véritable essor viticole ne commence qu'au Moyen Âge, avec le mariage d'Aliénor d'Aquitaine et d'Henri Plantagenêt qui crée une union dynastique ouvrant le marché londonien aux vins de cette région. Cette période s'achève par la célèbre bataille de Castillon en 1453 qui met un terme à la Guerre de Cent Ans.
Les vins des « Côtes de Bordeaux » connaissent un nouvel essor dès la seconde moitié du XVIIème siècle. Leur excellente aptitude au transport et à la conservation en font les vins favoris des anglais qui les emportent vers leurs colonies. Le succès à l'exportation des vins du Bordelais et en particulier de la région des « Côtes de Bordeaux » entraîne au XVIIIème siècle de nouvelles plantations sur des secteurs jusque là dévoués à d'autres cultures ou à la forêt. C'est le début de la spécialisation viticole. Précédemment, le vignoble se cantonnait autour des villes et bourgs principaux. Sur le territoire qui correspondra plus tard aux trois cantons du Blayais, le vignoble se constitue aussi bien avec des cépages blancs que des cépages noirs. Sur la rive droite de la Garonne, de Bassens au Nord où l'on produit surtout des vins rouges à Saint-Maixant au Sud où le microclimat est favorable à la production de vins blancs avec sucres résiduels, les investissements des bourgeois bordelais dans le vignoble s'accompagnent de la construction de belles demeures appelées « folies ». Autour de Castillon, jusqu'au début du XXème siècle, ce sont aussi des vins rouges et des vins blancs qui sont produits, même si ces derniers ont depuis disparu de la production. Autour du territoire de Francs, vins rouges et blancs sont produits, ces derniers aussi bien en sec qu'en liquoreux.
A partir du XXème siècle, avec la reconnaissance progressive des appellations d'origine contrôlées, quatre appellations sont reconnues par décret autour de chacun des noyaux viticoles des Côtes de Bordeaux: « Premières Côtes de Blaye » le 11 septembre 1936 ; « Premières Côtes de Bordeaux » le 31 juillet 1937 puis le 10 août 1973 ; « Bordeaux-Côtes de Castillon » le 15 juillet 1955 devenue « Côtes de Castillon » le 9 février 1989 ; « Bordeaux-Côtes de Francs » le 26 mai 1967. Le trait d'union entre ces appellations est le mot « côtes ».
Dès 1975, ces quatre appellations se rapprochent dans un cadre interprofessionnel sous le nom de groupe organique Côtes de Bordeaux afin de défendre et promouvoir ces productions. Ce rapprochement trouve un nouvel élan à partir de 1985 avec la création de l'Association des Côtes de Bordeaux. Le 22 juillet 2009, l'Organisme de Défense et de Gestion des « Côtes de Bordeaux » est reconnu par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. L'aboutissement du travail en commun des viticulteurs est formalisé par l'homologation du cahier des charges de l'appellation « Côtes de Bordeaux » par le décret du 31 octobre 2009.
Aujourd'hui, le vignoble des « Côtes de Bordeaux » produit en moyenne 550 000 hectolitres de vins dont 97 % en vins rouges et 3 % en vins blancs. Ce vignoble s'étend sur plus de 13 500 hectares et rassemble 1 500 viticulteurs dont certains élaborent leurs vins par le biais de l'une des neuf caves coopératives.

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

Ces vins tranquilles sont majoritairement issus d'assemblages de cépages principaux et accessoires.
Pour les vins rouges, le cépage fréquemment majoritaire est le merlot N exprimant très favorablement toutes ses caractéristiques sur des sols argilo calcaires et qui, assemblé au cabernet-sauvignon N, au cabernet-franc N et au cot N (dénommé localement malbec) offre des vins fruités et souples. Les vins blancs sont généralement élaborés à partir de sauvignon B associé au sémillon B et à la muscadelle B.
Les vins qui bénéficient de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » sont ronds, fruités, et offrent un potentiel de garde de trois à dix ans.

Les vins rouges de l’appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination géographique complémentaire « Blaye » sont élégants et raffinés de part leur couleur profonde et intense, leur fruit, et la finesse de leur bouquet. Ils possèdent une bonne aptitude au vieillissement. Les vins blancs sont le plus souvent marqués par des arômes de genêts, d'agrumes et de fruits jaunes.
Les vins rouges de l’appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination géographique complémentaire «Castillon » présentent une couleur rubis foncé. Leur bouquet exprime une sensation de concentration, de profondeur, avec souvent des notes de pruneau, de cuir, de gibier, parfois des touches fraîches de sous-bois et de petits fruits rouges bien mûrs. En bouche, ce sont des vins fruités, charpentés et puissants. Ils présentent une grande aptitude au vieillissement.
Les vins rouges de l’appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination géographique complémentaire «Cadillac » se distinguent par leur robe soutenue, presque noire, une grande finesse aromatique, une bouche ronde et structurée. Ils peuvent se déguster jeunes, sur le fruit, mais ils méritent d'être consommés plus vieux, entre 4 et 10 ans, voire plus, leur charpente alors s'assouplit, ils s'arrondissent et leur bouquet gagne en complexité et en intensité.
Les vins rouges de l’appellation « Côtes de Bordeaux » accompagnée de la dénomination géographique complémentaire «Francs » sont riches en couleur, corsés et présentent une certaine rondeur. Les vins blancs avec restes de sucres développent souvent des arômes de miel et d'agrumes. Les vins blancs secs, vifs en attaque, évoluent avec du gras et de l'élégance.

3°- Interactions causales

Les terres viticoles des « Côtes de Bordeaux » dominent des vallées où les eaux douces et salées sont mêlées. Les influences océaniques remontent jusqu'au plus profond des terres, Dordogne et Garonne se fondent en un courant large, l’estuaire de la Gironde.
Héritiers d'une longue tradition, les vins des « Côtes de Bordeaux » présentent des qualités issues de la diversité du milieu, des cépages et des hommes. Historiquement, les parcelles ont été sélectionnées aussi bien dans des situations en pied de coteau, sur les versants ou encore sur les plateaux en fonction de leurs capacités de drainage et de leur situation topographique relative. 1 500 viticulteurs valorisent chaque année leur savoir-faire en produisant ces vins. Chaque exploitation met ainsi tout en œuvre dans le vignoble et au chai pour élaborer un produit reconnu : l’exigence de la densité de plantation, une charge maximale à la parcelle limitée, des règles d’assemblage des cépages principaux et accessoires, un élevage minimum des vins jusqu’au 15 mars de l’année qui suit la récolte.
Les vignobles des « Côtes de Bordeaux » offrent également un patrimoine exceptionnel : châteaux historiques, manoirs et forteresses, églises romanes, somptueuses demeures attachées au souvenir d'écrivains ou d'artistes célèbres. Villages sauvegardés aux ruelles étroites, bastides et moulins fortifiés sont les témoins d'une riche activité viticole et de négoce.
Représentant environ 14% de la production de Bordeaux, les vins des « Côtes de Bordeaux » constituent aujourd'hui une réelle force dans l'univers des vins de Bordeaux. Ils témoignent de la richesse historique et du potentiel des cépages traditionnels bordelais.
L’appellation Côtes de Bordeaux et ses dénominations géographiques complémentaires ont acquis sur leurs principaux marchés (la France et la Belgique) une notoriété significative. Durant les dix dernières années, la croissance des ventes en France en grande distribution a été de plus de 40 % et plus de 15 % des ménages français ont achetés des vins de cette appellation. A l’export, les vins des Côtes de Bordeaux bénéficient d’une forte notoriété en Europe (surtout en Belgique) et tendent à se développer, notamment sur les marchés asiatiques.

XI. - Mesures transitoires

1° - Aire de production

a)- Les parcelles de vigne plantées avant le 31 mai 1991 et exclues de l’aire parcellaire de production telle que définie au 2° (b) du point IV bénéficient pour leur récolte du droit à l’appellation d’origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non de la dénomination géographique complémentaire « Blaye », jusqu’à leur arrachage et au plus tard jusqu’à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b)- Les parcelles de vigne plantées avant le 9 novembre 2006 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au 2° (c) du point IV, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 8 et 9 novembre 2006, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non de la dénomination géographique complémentaire « Cadillac », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

c)- Les parcelles de vigne plantées avant le 25 février 1988 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au 2° (d) du point IV bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non de la dénomination géographique complémentaire « Castillon», jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2013 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° -Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 3300 et 4 500 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » complétée ou non par une des dénominations géographique complémentaire « Blaye », « Cadillac », ou « Francs » jusqu'à la récolte 2030 incluse. Ces parcelles ne pourront pas représenter plus de 50 % de la totalité des surfaces revendiquées pour la récolte 2020.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4 500 pieds à l'hectare et 5 000 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux » complétée ou non par la dénomination géographique complémentaire « Castillon » jusqu'à arrachage.

c) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs, à la distance entre le pied sur le rang et à la hauteur de feuillage ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

d) - La proportion à l'exploitation pour les cépages accessoires des vins blancs pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges est inférieure ou égale à 30% de l'encépagement.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2° - Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1°. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins doux dits « liquoreux » *susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs »)*

Chaque opérateur déclare avant le 1er juillet de l'année de la récolte auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins doux dits liquoreux susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Francs ».

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juillet 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 ou les écartements sur le rang et entre rangs.

2° .Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique :
- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- la dénomination géographique complémentaire éventuelle;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3° .Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non par une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs », déclare à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

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

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

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

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

agréé dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

5°. Déclaration de repli

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

6° .Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux », complétée ou non d'une des dénominations géographiques complémentaires « Blaye », « Cadillac », « Castillon » ou « Francs », 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 après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées aux a) et b) du 2° du point IX du chapitre 1er, tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide en cas d'arrachage et de replantation, de la copie de la déclaration de fin de travaux.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

PRINCIPAUX POINTS 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 et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle sur site
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification/élevage : capacité de cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants

Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne - présence significative de maladies cryptogamiques
B2. Récolte et maturité du raisin	
Richesse minimale en sucres des raisins	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucres des raisins
B3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)

VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production, ..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C- CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II – Références concernant 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 « Chénas »
homologué par le décret n° 2011-1813 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Chénas » 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 :
- Département du Rhône : Chénas ;
- Département de Saône-et-Loire : La Chapelle-de-Guinchay.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 11 septembre 1985.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, 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, 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, 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, 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-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, 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, Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-

Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey , Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : aligoté B, chardonnay B et melon B.

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

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Sous réserve du respect de la densité minimale de 6000 pieds par hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer d'inter-rangs présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.

b) – Règles de taille
- La taille est achevée le 15 mai ;
- Les vins proviennent des vignes taillées en taille courte (conduites en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat simple, double ou « charmet ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte 3 à 5 coursons à 2 yeux francs maximum ; en vue du rajeunissement, chaque pied peut également porter un courson à 2 yeux francs maximum taillé sur un gourmand issu du vieux bois ;
- Lors de la taille de formation ou lors d'une transformation du mode de taille, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Lorsque l'écartement moyen entre les rangs est supérieur ou égal à 1,50 mètre, les vignes sont conduites avec un palissage fixe ;

- Le palissage est soigné, solide et inerte, avec au moins un fil porteur et une paire de fils releveurs ;

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;

- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- 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 ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) – Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

DISPOSITIONS GENERALES
Le tri de la vendange est obligatoire. Le tri est réalisé soit à la vigne, soit à la cave, et dans ce dernier cas en justifiant d'un équipement adapté. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc..) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.
DISPOSITIONS RELATIVES À LA RÉCOLTE MÉCANIQUE
a) - La hauteur de vendange dans les contenants assurant le transport de la parcelle au chai de vinification, ne dépasse pas 0,50 mètre ; b) - Les contenants sont en matière inerte et alimentaire ; c) - Le matériel de récolte et de transport de la vendange présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
180	10,5 %

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
56	61

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 de cépages accessoires, sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

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 les normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	TENEUR
Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	3
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre)	14,17

d) – Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Après enrichissement, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 13 %.

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

f) - Maîtrise de la température
- Le chai de vinification présente les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification ;
- La cuverie de vinification des raisins issus d'une récolte mécanique est équipée de systèmes de régulation des températures de fermentation.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de 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 conditionnement.
Les bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
La température du local de stockage est maîtrisée par une isolation adaptée et inférieure ou égale à 25°C.
Le local est équipé de matériel de mesure de la température.

b) - La température des contenants, au cours de la phase de conservation des vins, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

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

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 octobre de l'année de récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend principalement sur le flanc oriental de la « *Montagne de Rémont* » (510 mètres d'altitude), et sur les terrasses dominant la plaine de la Saône. Le paysage, vallonné, est vigoureux, à l'ouest, où des coteaux parfois escarpés dominent la vallée de la Mauvaise et le bourg de Chénas, plus émoussé à l'est, sur le piémont.
La zone géographique est établie sur les flancs orientaux du nord des « *Monts du Beaujolais* », à 15 kilomètres au sud-ouest de Mâcon et 25 kilomètres au nord de Villefranche-Sur-Saône.
Elle s'étend ainsi sur le territoire des communes de Chénas, dans le département du Rhône et de La-Chapelle-de-Guinchay, au sud du département de la Saône-et-Loire.

Le sous-sol est composé de granites altérés recoupés de filons de quartz et de manganèse. Il affleure sous forme d'arène (sable grossier résultant de la désagrégation du granite) ou de blocs arrondis. À l'est, sur des pentes plus douces, des épandages et des terrasses anciennes, masquant le substrat granitique, s'étendent jusque sur le territoire de la commune de La-Chapelle-de-Guinchay.

Les sols sont principalement siliceux, imprégnés d'oxyde de fer, à réaction acide. Sur les formations granitiques, ils sont sableux et désignés localement sous le nom de « *grès* » ou de « *gore* ». Arènes sableuses de couleur rose, à l'ouest, sur les contreforts de la « *Montagne de Rémont* », ils s'enrichissent en limons, en aval. Sur les terrasses, des cailloutis et graviers se mêlent aux arènes.
Les sols sont toujours bien drainés.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les coteaux qui assurent un drainage des eaux de pluie, et s'étagent à une altitude comprise entre 210 mètres et 380 mètres.

Le climat océanique dégradé est soumis à des influences continentales et méridionales (chaleur estivale, maximum pluviométrique à l'automne et au printemps). Ce climat contrasté, avec une chaleur estivale marquée qui se prolonge souvent jusqu'à l'automne, est bénéfique pour la vigne.
Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection des vents d'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils génèrent assèche l'air océanique, augmentant d'autant la luminosité et réduisant la pluviométrie.
La large vallée de la Saône optimise l'interception de la lumière et atténue les écarts de températures

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne à « Chénas » est ancienne. Suzanne BLANCHET, dans son ouvrage « *Les vins de Bourgogne* » relate que la culture de la vigne du « *Mâconnais* » au « *Lyonnais* », où la forêt domine, est effective depuis le I^{er} siècle (PLINE L'ANCIEN).

Etymologiquement, « Chénas » doit son nom à une forêt de chênes qui couvrait jadis ses collines. De nombreuses sources signalent que, suite à une ordonnance royale datée de 1316 et émanant de PHILIPPE V LE LONG, les chênes de la *« Montagne de Rémont* » furent arrachés pour être remplacés par la vigne.

A partir de la fin du XV^{ème} siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, développe la viticulture.
Le décret du 11 septembre 1936 reconnait l'appellation d'origine contrôlée « Chénas » pour une partie du territoire de la commune de Chénas. L'aire parcellaire délimitée s'étend sur les coteaux voisins de la commune de La-Chapelle-de-Guinchay, dès 1945.

Parallèlement, une quarantaine de producteurs fondent la cave coopérative, installée depuis 1934 dans une dépendance du château des Michauds, à Chénas, et vinifie près de 25% des volumes de l'appellation d'origine contrôlée. Elle représente un élément moteur pour l'économie. Sa cave voûtée du XVI^{ème} siècle, en anse de panier, est l'une des plus vastes du « Beaujolais ».

Les domaines sont majoritairement d'origine familiale où plusieurs générations se succèdent, voire travaillent ensemble.
Par ailleurs, les producteurs ont à cœur d'isoler les meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.

L'appellation d'origine contrôlée « Chénas » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.
Le vignoble est exclusivement voué à la production de vins rouges issus essentiellement du gamay N. Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser sa croissance, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte, à coursons, avec une conduite en « gobelets ».
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi les vignes peuvent être conduites avec un palissage fixe qui facilite également la mécanisation.
Afin d'assurer une extraction optimale des composés aromatiques et polyphénoliques des raisins, de nombreux producteurs mettent en œuvre des techniques consistant à immerger le raisin dans le jus, au cours de la fermentation. Ces techniques assurent une bonne extraction, tout en préservant le caractère fruité dans les vins. La durée de macération dépasse fréquemment 10 jours. Le cépage gamay N étant sensible à l'oxydation, les producteurs mettent tout en œuvre pour respecter l'intégrité des raisins et les transporter rapidement au chai. Le conditionnement est réalisé après quelques mois d'élevage, pour un potentiel de garde de 4 ans à 8 ans, voire plus dans les grandes années.

En 2010, le vignoble de « Chénas » couvre une superficie 242 hectares, pour une production moyenne annuelle de 7600 hectolitres, élaborée par 289 producteurs. 25% à 30% de la production est vendu directement à la propriété.

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

Les vins présentent une robe d'un beau rouge grenat intense. Au nez, ils présentent souvent des notes florales, et des notes fruitées qui évoluent vers des arômes épicés avec l'âge. La structure en bouche est tendre et généreuse avec un équilibre entre puissance et élégance.
Les vins sont souvent bus dans leur jeunesse, mais ils gagnent en complexité après quelques années de conservation.

3°- Interactions causales

Protégées des vents venant de l'ouest par les « *Monts du Beaujolais* », les parcelles de vigne, exposées au nord-est, à l'est et au sud, bénéficient de températures clémentes, dès l'aube, sous l'effet des premiers rayons du soleil.
L'implantation du vignoble sur des coteaux parfois très pentus, ouverts sur la vaste plaine de la Saône, à une altitude comprise entre 210 mètres et 380 mètres, lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières et aux brouillards matinaux, favorise un ensoleillement gage d'une bonne activité photosynthétique, assure le drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie, et par conséquent une maturité optimale des raisins dont l'intégrité est préservé jusqu'au chai de vinification.

La nature générale, granitique et peu argileuse, des sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins, a une incidence sur l'originalité gustative des vins, d'une belle complexité aromatique, avec quelques nuances. Les parcelles présentant des sols graveleux et sablonneux, à caractère filtrant, des terrasses anciennes, plutôt situées sur le territoire de la commune de La-Chapelle-de-Guinchay, sont à l'origine de vins souples et fruités.
Les parcelles, situées sur les coteaux de la commune de Chénas, et présentant des sols développés sur arène granitique, sont à l'origine de vins plus corsés et charpentés.

Les caractéristiques des vins dépendent également du savoir-faire des producteurs, lesquels mettent en œuvre toute pratique et toute technique visant à l'élaboration de vins de garde, privilégiant la couleur et la finesse tout en préservant le fruité et l'élégance.

Depuis le XVII^{ème} siècle, la notoriété du vin de « Chénas » est reconnue. LOUIS XIII le considérait d'ailleurs, comme *« seul vin digne d'être invité à sa table »,* ce qui lui valut la réputation de « *vin de pouvoir* ».
Au XVIII^{ème} siècle, les vins de « Chénas » sont convoyés à Paris par les marchands de vins bourguignons, puis, vers le XIX^{ème} siècle, sont commercialisés dans le Nord de la France et exportés vers l'Angleterre. Ils sont alors déjà connus pour être des vins qui se conservent fort longtemps et supportent très bien le transport.

L'attirance réciproque entre la capitale et les vins de « Chénas » se perpétue à travers le temps, puisque tous les ans, à la mi-mars se déroule le « *Printemps de Chénas* ». Pendant une semaine, les vins sont mis à l'honneur dans une soixantaine de bars à vins parisiens.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation, charge maximale moyenne à la parcelle et volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée

a) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, est autorisé l'arrachage partiel de parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, pouvant conduire, après adaptation, à une densité de peuplement minimale de

5000 pieds par hectare. Ces parcelles de vigne, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2034 incluse.
Pour ces parcelles de vigne :
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,80 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, ne peut être supérieur à 1,10 mètre ;
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 0,80 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Règles de palissage

La disposition relative à l'obligation d'un fil porteur ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et taillées à courson.

3°- Période d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Beaujolais » ou « Grand Vin du Beaujolais » ou « Cru du Beaujolais ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion sans délai.
Elle indique notamment :
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
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 au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime

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 fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés 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'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- 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 ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire

Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points *3* et *6.*

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, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. 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 :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou 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 défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

7. 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 un récapitulatif trimestriel.

8. 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.

9. 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 les 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.

10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel
Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration, à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;

- la nouvelle densité de peuplement.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage
Tout opérateur vinificateur tient à jour, et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	

A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	**Contrôle sur le terrain**
Charge maximale moyenne à la parcelle	**Contrôle sur le terrain**
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	**Contrôle sur le terrain**
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
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 examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (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 « CORBIÈRES » homologué par le décret n° 2011-1800 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE 1er

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleurs et types de produit

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

IV. - Aire géographique et zones dans lesquelles ~~les~~ 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 l'Aude : Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyreperthuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraissé-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Maironnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vignevieille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

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 et 12 septembre 1985, des 5 et 6 novembre 1985, du 17 septembre 1986, des 5 et 6 juin 2002 et du 19 mai 2011.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au point *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département de l'Aude : Argens-Minervois, Armissan, Auriac, Badens, Blomac, Bouilhonnac, Carcassonne, Castelnau-d'Aude, Clermont-sur-Lauquet, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fajac-en-Val, Fleury, Greffeil, Ladern-sur-Lauquet, Lairière, Mailhac, Marcorignan, Marseillette, Mas-des-Cours, Massac, Montjoi, Moussan, Mouthoumet, Palaja, Paraza, Puicheric, Raissac-d'Aude, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Tourouzelle, Trèbes, Villedaigne, Vinassan ;
- Département des Pyrénées-Orientales : Le Barcarès, Maury, Opoul, Rivesaltes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses-le-Château, Tautavel, Vingrau.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges	- cépages principaux : carignan N, grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; -cépages accessoires : cinsaut N, grenache gris G, piquepoul noir N et terret noir N.
Vins rosés	- cépages principaux : carignan N, cinsaut N, grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, piquepoul noir N, syrah N ; - cépages accessoires : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, vermentino B.
Vins blancs	- cépages principaux : bourboulenc B, grenache blanc B, macabeu B, marsanne B, roussanne B, vermentino B ; - cépages accessoires : clairette B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, terret blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
DISPOSITIONS GENERALES	
Vins rouges.	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages carignan N, picquepoul noir N et terret noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement. - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;

	- La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rosés.	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, picquepoul noir N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache gris G et terret noir N est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, macabeu B, marsanne B, muscat à petits grains B, piquepoul blanc B, roussanne B, terret blanc B, vermentino B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins blancs.	La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation de disposer de 2 cépages dans l'encépagement de l'exploitation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation : - dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ; - est complantée avec un des cépages suivants : grenache N, lledoner N, mourvèdre ou N syrah N.	

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITION GENERALE
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. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang
DISPOSITION PARTICULIERE
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre rangs et l'espacement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

b) - Règles de taille.

CONDUITE DE LA VIGNE, CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	
Conduite en gobelet.	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Conduite en cordon de Royat	Les vignes sont taillées en taille courte : - soit avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - soit avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 1 œil franc.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépages marsanne B, roussanne B et syrah N.	Ces cépages peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs. - dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.
Cépages grenache blanc B et grenache N.	Pour les pieds sujets à coulure, 3 coursons au maximum peuvent être remplacés par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.

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

DENSITÉ DE PLANTATION, CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes présentant une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.	
Vignes conduites en mode «palissage plan relevé»	Après écimage, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite.	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
Vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet	
La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.	

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;

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

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

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

2°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesses en sucre des raisins
La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs.	178
Vins rosés.	198
Vins rouges.	198

b) - titre alcoométrique volumique naturel minimum
Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	11 ,5%
Vins rosés.	11,5 %
Vins rouges.	12 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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.

a) - <u>Assemblage des cépages.</u>

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages, dont au moins un cépage principal ; - La proportion du (des) cépage(s) principal (aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.
Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception de vins issus de cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus d'au moins 2 cépages dont au moins un cépage principal ; - La proportion du (des) cépage(s) principal (aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.

Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages, dont au moins un des cépages suivants : grenache blanc B, macabeu B, marsanne B, roussanne B, vermentino B ; - La proportion du (des) cépage(s) principal(aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage.

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

c) - Normes analytiques.
Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et vins nouveaux encore en fermentation et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges (érafloirs à axe vertical) est interdit.

f) - Capacité de la cuverie de vinification.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente à surface égale.

g) - Entretien global du chai (sols et murs) et du matériel
Le chai (sol et mur) 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 et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de 15 jours suite au conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Disposition relative au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits 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.-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés et blancs	15 novembre de l'année de la récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le massif des Corbières constitue une unité géomorphologique majeure à l'extrémité nord-orientale des Pyrénées, limitée :
- à l'ouest, par la haute vallée de l'Aude ;
- au nord, par la dépression languedocienne empruntée par la vallée de l'Aude ;
- au sud, par la ligne de crête séparant le département de l'Aude de celui des Pyrénées-Orientales ;
- à l'est, par la mer Méditerranée.

Dans ce massif trois sommets dominent un paysage de plateaux entaillés de gorges ou vallées plus larges, de petites dépressions, de crêtes et d'un ensemble de collines plus ou moins isolées autour de Mouthoumet, Durban, Tuchan, Boutenac :
- le pic de Bugarach, d'une altitude de 1230 mètres ;
- le mont Tauch, d'une altitude de 917 mètres, au sud, et qui borde la dépression de Tuchan-Paziols ;
- le pic Alaric, d'une altitude de 600 mètres, à la limite nord de la zone géographique.

Dans ce relief très compartimenté, sur une distance de 60 kilomètres d'ouest en est, l'altitude décroit, depuis le pic Bugarach, jusqu'au niveau de l'étang, puis de la mer, autour des communes de Peyriac, Leucate et Sigean.

L'histoire tectonique mouvementée de la région, suite à la surrection des Pyrénées toutes proches, explique la diversité géologique de la zone géographique qui s'étend au sein de ce massif sur le territoire de 87 communes, à l'est du département de l'Aude.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols, issus de ces formations géologiques, essentiellement argilo-calcaires et développés sur des molasses de l'Eocène. Ces sols sont généralement peu fertiles, peu profonds, caillouteux et bien drainés.

Le climat méditerranéen est sec, ensoleillé et chaud. Les vents sont omniprésents :
- la *Tramontane* ou *Cers*, vent soufflant de l'ouest ;
- le *vent marin*, soufflant principalement en automne et au printemps et apportant humidité et pluies.
La pluviométrie moyenne annuelle augmente avec l'altitude. Ainsi le littoral reçoit en moyenne moins de 450 millimètres par an contre plus de 700 millimètres pour les zones montagneuses de la zone

géographique. Les températures moyennes annuelles montrent une évolution décroissante d'est en ouest, passant de 15,4°C, en bord de mer, à 13,4°C, près de Carcassonne.
Dans ce paysage tourmenté, la vigne se partage le territoire avec la garrigue et quelques oliviers.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est introduite par les commerçants grecs au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, mais connaît son véritable essor avec l'occupation romaine.
Les conditions sont si favorables pour la viticulture de la « *région Narbonnaise* » que la production de vin fait ombrage à la production romaine et contraint l'empereur DOMITIEN, en 92, à exiger une limitation de la production. Cette prospérité dure jusqu'à la fin de la « *Pax romana* » (fin du II^{ème} siècle).
Les grandes invasions, venues de l'est, du nord ou du sud du III^{ème} siècle au VIII^{ème} siècle affectent le vignoble.

La paix revenue, les abbayes, bénédictines et cisterciennes, contribuent au développement du vignoble, malheureusement interrompu, à nouveau, au XIII^{ème} siècle par la croisade contre les Albigeois.

Le Canal du Midi ouvert en 1680, l'amélioration du réseau routier au XVIII^{ème} siècle, puis l'arrivée du chemin de fer, favorisent le désenclavement de la région.
Le vignoble Audois est alors réhabilité au détriment de la culture d'oliviers et de céréales.

Cette prospérité est soumise aux aléas de la crise phylloxérique et de la surproduction, avec comme point d'orgue la crise viticole de 1907 qui impose à toute la région une réorganisation en profondeur.
Un Syndicat de défense est créé dans la région des « Corbières » en 1908. Après la délimitation de la zone géographique, en 1923, reconnu dans un premier temps en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1951, les « Corbières » sont reconnues en appellation d'origine contrôlée par décret du 24 décembre 1985.

La production d'environ 500000 hectolitres pour une superficie de 13000 hectares, est élaborée, en 2009, par 27 caves coopératives (pour 1500 déclarants et 63% des volumes) et 250 domaines de vignerons indépendants.

Les vins rouges représentent 90% de la production. Les cépages principaux, grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N sont majoritaires et le cépage carignan N est limité à 50%.

Les vins rosés, représentent 6% des volumes, soit environ 31000 hectolitres. Ils obéissent aux mêmes règles d'encépagement que les vins rouges, mais la proportion du cépage cinsaut N est limitée à 75% de l'encépagement.

Les vins blancs représentent 2,5% des volumes, soit environ 11000 hectolitres.

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

Le vin rouge, sec, produit dans la limite de 50 hectolitres par hectare, est élaboré par assemblage d'au moins deux cépages, dont le cépage carignan N fréquemment présent. Ce cépage contribue à la structure des vins tandis que les autres cépages apportent rondeur et complexité aromatique.
Ce sont des vins en général équilibrés, charpentés et puissants, avec souvent des notes de fruits rouges intenses et d'épices.
Ils peuvent être consommés jeunes, mais présentent une bonne aptitude au vieillissement.

Le vin rosé est un vin sec produit dans la limite de 50 hectolitres par hectare. Son nez, élégant, est le plus souvent marqué par des notes florales et fruitées. L'attaque en bouche est fraîche et se poursuit par une belle rondeur.

Le vin blanc est un vin sec, produit dans la limite de 50 hectolitres par hectare. Il se caractérise principalement par des arômes élégants de fleurs blanches et un équilibre reposant sur rondeur et finesse

3°- Interactions causales

Le massif des Corbières forme une barrière naturelle, historique et culturelle, avec la région du Roussillon, et son vignoble est ouvert sur la mer Méditerranée et sur la plaine du Languedoc. Longtemps frontière avec l'Espagne, la région des Corbières perd son statut frontalier, en 1659, avec la signature du traité des Pyrénées qui rattache la « Catalogne nord » à la France.

Son étendu, sur 60 kilomètres, du littoral narbonnais jusqu'aux portes de Carcassonne, offre une succession de bassins variés divisés en 4 ou 5 unités géographiques bien différenciées et imbriquées dans ce massif unique.

Le climat méditerranéen imprègne l'ensemble du massif et, hormis sur les sommets, la végétation méditerranéenne domine et se dispute l'espace avec la vigne au cœur d'une région très sèche soumise aux vents près de 300 jours par an.

Les producteurs, au fil des générations, ont construit les « Corbières », dans cet ensemble compartimenté, lumineux mais difficile où les rares épisodes pluvieux de l'automne et du printemps sont parfois violents.

Par la connaissance acquise, ils ont su établir une implantation raisonnée des cépages, adaptant pratiques culturales et modes de conduite aux différentes situations.

Ainsi, le cépage carignan N, très présent, reste, dans les situations les plus difficiles, le cépage de prédilection parfaitement adapté au climat chaud sec et venté de la zone géographique. Il révèle le potentiel des espaces maigres et caillouteux pour apporter aux vins, structure et force tannique.
Son ardeur doit être modérée et la complémentarité vient principalement des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N. Ce dernier, précoce, apporte arômes et fruité et son implantation est réservée aux situations présentant des sols plus profonds et frais. Sensible au vent, il est généralement palissé.

Le cépage mourvèdre N, plus tardif, est réservé aux sols les plus chauds et trouve sur la frange littorale et dans les situations abritées, la possibilité d'exprimer sa souplesse tannique et les notes caractéristiques de mûre et de violette.
Omniprésent, le cépage grenache N occupe, avec le cépage carignan N, les coteaux maigres et arides pour apporter rondeur et chaleur méditerranéennes aux vins.

Cette complémentarité des cépages est la force des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières », vins réputés, très longtemps apanage d'un négoce local très développé qui a permis leur très large distribution sur le marché français.

Les « *cinq fils de Carcassonne* », les châteaux de Peyrepertuse, Puylaurens, Quéribus, Termes et Aguilar, du haut de leurs crêtes calcaires témoignent du passé agité des « Corbières », lorsque le drame cathare se jouait sur la montagne. Les vestiges des magnifiques abbayes de Lagrasse et Fontfroide rappellent le rôle essentiel des moines dans l'implantation de la vigne, seule plante capable de valoriser au mieux le maigre territoire aride laissé par la garrigue, la lande et les rochers et qui a donné aux producteurs des « Corbières » leur fierté et leur dynamisme pour la défense de la réputation de leur appellation d'origine contrôlée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 19 avril 2001, présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et 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.

2°- Assemblage des cépages

A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2015 incluse, dans les assemblages destinés aux vins rouges et rosés, un cépage ne peut représenter plus de 85 % de l'assemblage.

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 « Corbières » 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 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 inscrit 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 la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
a) - Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Rivesaltes », « Muscat de Rivesaltes », « Grand Roussillon », « Fitou » et « Corbières-Boutenac » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire, pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Cette déclaration peut être partielle, par couleur (vin rosé, rouge, blanc).
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai fixé dans le plan de contrôle mais ne pouvant être inférieur à dix jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction.

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé sept ouvrés au moins avant ce repli.

8. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours après ce déclassement.

9. Déclaration du mode de taille dérogatoire pour les cépages grenache blanc B et grenache N :
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er février précédant la récolte, la liste des parcelles plantées en cépage grenache blanc B et grenache N (sujettes à coulure) et qui sont taillées en remplaçant 3 coursons au maximum par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.

10. Déclarations préalables relatives à la taille :
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat avant la fin de la 2ème année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat avant le 1er février qui précède la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

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

1. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

2. Plan de cave
Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire

B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction ou 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 (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

QUALITE-FRANCE
60, avenue du Général de Gaulle
Tel : 01 41 97 58 28
Fax 01 41 97 08 32
Cet organisme est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 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.
