Publié au BO du MASA le 11 septembre 2025

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BUGEY »

homologué par l'arrêté du 1er septembre 2025, *JORF* du 5 septembre 2025

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bugey », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 11 juillet 1958, 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 les dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges :
- « Manicle » ;
- « Montagnieu » ;
- « Cerdon ».

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, complété par la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », est complété par la mention « méthode ancestrale » selon les conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété, pour les vins rouges, par l'une des indications suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces indications dans le présent cahier des charges :
- « Pinot noir » ;
- « Gamay » ;
- « Mondeuse ».

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Bugey » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés et aux vins mousseux de qualité ou pétillants blancs et rosés.

2°- La dénomination géographique complémentaire « Manicle » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

3°- La dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » est réservée aux vins tranquilles rouges et aux vins mousseux de qualité ou pétillants blancs.

4°- La dénomination géographique complémentaire « Cerdon » est réservée aux vins mousseux de qualité rosés de type aromatique.

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 tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité et pétillants, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arboys-en-Bugey (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune d'Arbignieu), Argis, Artemare, Arvière-en-Valromey (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Chavornay), Belley, Bénonces, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz-Béon, Cuzieu, Flaxieu, Groslée-Saint-Benoit, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Parves et Nattages, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Valromey-sur-Séran (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Belmont-Luthézieu et Vieu), Vaux-en-Bugey, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Manicle », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : Chazey-Bons (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Pugieu) et Cheignieu-la-Balme.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité et pétillants, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : Briord, Montagnieu et Seillonnaz.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », la récolte des raisins, la vinification l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : L'Abergement-de-Varey, Bohas-Meyriat-Rignat, Boyeux-Saint-Jérôme, Cerdon, Jujurieux, Mérignat, Poncin, Saint-Alban, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-du-Mont.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

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 26 et 27 février 2003.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des maires des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation :
- pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles,
- pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique

de l'année 2024 :

- Département de l'Ain : Ambronay, Ambutrix, Aranc, Arandas, Arboys-en-Bugey (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Saint-Bois), Armix, Arvière-en-Valromey (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Brénaz, Lochieu et Virieu-le-Petit), Bettant, Brégnier-Cordon, La Burbanche, Brénaz, Ceignes, Certines, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Château-Gaillard, Cize, Cleyzieu, Colomieu, Conand, Corbonod, Corlier, Corveissiat, Douvres, Druillat, Evosge, Grand-Corent, Hautecourt-Romaneche, Haut-Valromey (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Hotonnes et Songieu), Innimont, Izenave, Jasseron, Labalme, Lantenay, Leyment, Leyssard, Lompnas, Marchamp, Montagnat, Murs-et-Gélinieux, Neuville-sur-Ain, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Plateau d'Hauteville (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Thézillieu), Pont-d'Ain, Premeyzel, Ramasse, Révonnas, Sainte-Julie, Sault-Brénaz, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Sonthonnax-la-montagne, Souclin, Saint-Denis-en-Bugey, Saint-Just, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Vulbas, Surjoux-Lhopital, Tenay, La Tranclière, Valromey-sur-Séran (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Sutrieu), Vieu-d'Izenave et Villereversure, Virieu-le-Petit ;

- Département de la Savoie : La Balme, Champagneux, Chanaz, Chindrieux, Jongieux, Lucey, Motz, Ruffieux, Saint-Genix-les-Villages (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Saint-Genix-sur-Guiers), Serrières-en-Chautagne, Vions et Yenne ;

- Département de la Haute-Savoie : Bassy et Seyssel.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Manicle », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Ain, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arboys-en-Bugey (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune d'Arbignieu), Argis, Artemare, Arvière-en-Valromey (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Chavornay), Belley, Bénonces, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chazey-Bons (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Chazey-Bons), Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz-Béon, Cuzieu, Flaxieu, Groslée-Saint-Benoit, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Parves et Nattages, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Valromey-sur-Séran (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Belmont-Luthézieu et Vieu), Vaux-en-Bugey, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Ain, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arboys-en-Bugey (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune d'Arbignieu), Argis, Artemare, Arvière-en-Valromey (uniquement pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Chavornay) Belley, Bénonces, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz-Béon, Cuzieu, Flaxieu, Groslée-Saint-Benoit, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Parves et Nattages, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Valromey-

sur-Séran (uniquement pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Belmont-Luthézieu et Vieu), Vaux-en-Bugey, Villebois, Virieu-le-Grand, Virignin et Vongnes.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Bugey »	
Vins blancs	- cépage principal : chardonnay B ; - cépages accessoires : aligoté B, altesse B, jacquère B, mondeuse blanche B, pinot gris G.
Vins rouges	gamay N, mondeuse N, pinot noir N.
Vins rosés	- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ; - cépages accessoires : mondeuse N, pinot gris G, poulsard N.
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs	- cépages principaux : chardonnay B, jacquère B, molette B, altesse B, mondeuse N ; - cépages accessoires : aligoté B, gamay N, mondeuse blanche B, pinot gris G, pinot noir N, poulsard N.
Vins mousseux de qualité ou pétillants rosés	- cépages principaux : gamay N, pinot noir N, mondeuse N ; - cépages accessoires : pinot gris G, poulsard N.
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	chardonnay B
Vins rouges	pinot noir N
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	mondeuse N
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs	- cépages principaux : altesse B, chardonnay B, mondeuse N ; - cépages accessoires : gamay N, jacquère B, molette B, pinot noir N.
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux de qualité rosés de type aromatique	gamay N, poulsard N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
DISPOSITIONS GENERALES	
AOC « Bugey »	
Vins blancs	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Vins rosés	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Vins mousseux de qualité ou pétillants rosés	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs	La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en 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 5000 pieds par hectare.
Toutefois, les vignes plantées selon des courbes de niveau présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,30 mètre.
Pour les vignes dont la densité à la plantation est égale ou supérieure à 6 000 pieds par hectare, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,70 mètre et 1,30 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille courte à coursons pour les vignes conduites en gobelet, cordon de Royat double, cordon de Royat unilatéral ; le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 ;
- tailles mixtes ou longues en Guyot simple ou Guyot double ; le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10 pour les cépages

noirs et inférieur ou égal à 16 pour les cépages blancs et gris.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,10 mètre au moins au- dessus du fil supérieur de palissage.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR ET TYPE DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	11500
Vins rouges et rosés	10500
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs ou rosés	13000
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	11000
Vins rouges	10000
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	10000
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs	13000
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux de qualité rosés de type aromatique	13000

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 constituent un élément fondamental du terroir :
a) - L'aménagement des abords de parcelles et tournières est réalisé par un enherbement ou bien par un empierrement ;
b) - L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par «

terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée ;
c) - Tous aménagements ou travaux avant plantation entraînant une modification substantielle de la topographie, 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 sont interdits, à l'exception des travaux de défonçage classique.
d) – Le traitement à l'eau chaude des plants standards et des plants issus de pépinières privées est obligatoire.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins mousseux de qualité ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
- Le transport de la vendange est effectué dans des remorques ou récipients manuels ne présentant pas d'altération de leur surface de contact avec les raisins.
- L'ensemble du matériel utilisé lors du transport de la vendange fait l'objet d'un lavage quotidien.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Bugey »		
Vins blancs et rosé	153	9,5 %.
Vins rouges issus du cépage gamay N ou pinot noir N	162	9,5 %
Vins rouges issus du cépage mondeuse N	153	9 %
Vins de base destinés à la production de vins pétillants et mousseux de qualité blancs et rosés	144	9 %.

Dénomination géographique complémentaire « Manicle »		
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges	171	10 %.
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »		
Vins rouges	162	9,5 %
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs	144	9 %.
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »		
Vins mousseux de qualité rosés de type aromatique	136	8,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 6,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	67
Vins rouges issus du cépage gamay N	60
Vins rouges issus des cépages mondeuse N ou pinot noir N	58
Vins rosés	65
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs et rosés	75

Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	63
Vins rouges	53
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	53
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs	75
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux de qualité rosés de type aromatique	75

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 CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Bugey »	
Vins blancs	74
Vins rouges issus du cépage gamay N	68
Vins rouges issus des cépages mondeuse N ou pinot noir N	66
Vins rosés	72
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs et rosés	78
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	69
Vins rouges	61
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	61
Vins mousseux de qualité ou pétillants blancs	78
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	

Vins mousseux de qualité rosés de type aromatique	78

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, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.
- Les vins tranquilles rouges sont issus obligatoirement d'un seul cépage ;
- Les vins tranquilles blancs et rosés et les vins mousseux de qualité ou pétillants proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être issus du seul cépage poulsard N.

b) - Fermentation malolactique.
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges, au stade du conditionnement. La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Les lots de vin prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) : - inférieure ou égale à 2 grammes par litre pour les vins rouges ; - inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acidité tartrique plus 2 dans la limite de 6 grammes de sucres fermentescibles par litre pour les vins blancs et de 5 grammes de sucres fermentescibles par litre pour les vins rosés.
Les vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » présentent : - une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 22 grammes par litre et 80 grammes par litre; - une surpression supérieure ou égale à 3 bars mesurée à 20°C.

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

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, CEPAGES, COULEUR ET TYPE DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Bugey »	
Vins blancs et rosé	12,5 %.
Vins rouges issus des cépages gamay N ou pinot noir N	12,5 %.
Vins rouges issus du cépage mondeuse N	12 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité et pétillants blancs issus des cépages chardonnay B, pinot gris G ou pinot noir N	12 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité rosés issus des cépages pinot gris G ou pinot noir N	12 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité et pétillants blancs et rosés issus des autres cépages	11,5 %.
Dénomination géographique complémentaire « Manicle »	
Vins blancs	13 %
Vins rouges	13 %
Dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »	
Vins rouges	12,5 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité ou pétillants blancs	12 %
Dénomination géographique complémentaire « Cerdon »	
Vins mousseux de qualité rosés de type aromatique	11,5 %

e) - Matériel interdit.
- Pour l'élaboration des vins mousseux de qualité ou pétillants susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », l'utilisation de pressoirs contenant des chaînes est interdite ;
- Pour le transfert des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », l'utilisation de cuves équipées d'un système de gazéification par injection est interdite. Toutefois, le recours à ce type de matériel pour les seules opérations de transfert de ces vins reste autorisé sous réserve que le système de gazéification par injection soit démonté avant toute opération de transfert.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'un volume de cuverie de vinification correspondant au 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 (hygiène).
- L'entretien du matériel vinicole est scrupuleusement effectué. Les outils entrant en contact direct avec la vendange, le moût ou le vin font l'objet d'un nettoyage préalable à leur utilisation.
- L'entretien des chais est régulièrement effectué, notamment en période de vendange.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Vins mousseux de qualité ou pétillants élaborés par seconde fermentation en bouteille.
La durée de conservation sur lies des vins mousseux ou pétillants ne peut être inférieure à 9 mois.

b) - Vins mousseux de qualité ou pétillants élaborés par seconde fermentation en bouteille susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu »
La durée de conservation sur lies des vins mousseux ou pétillants ne peut être inférieure à 12 mois.

c) - Vins mousseux de qualité susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale »
Les vins mousseux de qualité sont élaborés à partir d'un moût partiellement fermenté présentant lors du tirage en bouteille une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 40 grammes par litre. La prise de mousse se fait exclusivement en bouteille à partir du moût partiellement fermenté.
La fermentation est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne.
L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.
Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 2 mois.
L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.
Le dépôt peut être éliminé :
- soit par dégorgement ;
- soit par filtration isobarométrique dite « de bouteille à bouteille » ;
- soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique. Dans le récipient d'unification, les vins ne peuvent séjourner dans le récipient plus de huit jours à une température qui ne doit pas dépasser 4°C. Le récipient est muni d'un dispositif permettant le contrôle de la température.

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, pour les vins tranquilles, et lors de l'élimination du dépôt pour les vins mousseux de qualité et pétillants.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement ou de l'élimination du dépôt.

4°- Dispositions relatives au stockage

- L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.
- Le stockage est réalisé dans un bâtiment fermé et réservé à cet usage.

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

- Date de mise en marché à destination du consommateur.
- Les vins tranquilles 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 ;
- Les vins mousseux de qualité et pétillants ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage ;
- Les vins mousseux de qualité ou pétillants bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.
- Les vins mousseux de qualité bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies.

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 un ensemble de petites montagnes accidentées, entaillées par des vallées étroites que dominent le Grand Colombier et ses 1534 mètres d'altitude.
Dans un paysage marqué par la présence prégnante de la forêt et de larges bosquets, recouvrant crêts et pentes, le vignoble, réparti au cœur de trois ilots de production, s'insère dans un ensemble de clairières à l'orientation majoritairement sud/sud-est à sud/sud-ouest et de dômes façonnés par les glaciers.
La zone géographique apparaît ainsi comme une mosaïque de sites viticoles implantés au gré des pentes et des expositions. La vigne ne s'impose pas au premier regard mais surgit au détour d'une vallée.
Le vignoble du « Bugey » occupe des situations géologiques bien différentes. Celles-ci résultent du plissement, à l'ère Tertiaire pendant le soulèvement alpin, de la chaîne du Jura qui s'organise en un système complexe de plis et de failles. Le relief est façonné au Quaternaire sous l'action des glaciers alpins qui recouvrent l'ensemble de la région.

Au sud de la zone géographique, la région de Belley s'étend des contreforts du massif du Colombier jusqu'au rivage du Rhône. L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les versants bien exposés, et présentant des sols bien drainés développés tant sur les formations calcaires et marneuses (calcaires argileux) du Jurassique ou du Crétacé inférieur que sur des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes) du Miocène, des moraines glaciaires ou des alluvions anciennes.
A l'ouest de cet ensemble émerge l'îlot de « Manicle », petit vignoble perché sur un replat, à flanc de montagne, sur des sols d'éboulis calcaires.
Au sud-ouest, en bordure du Rhône, le vignoble de « Montagnieu » est installé au pied des reliefs de calcaires jurassiques, sur de magnifiques coteaux dont les fortes pentes sont exposées au sud et présentent des sols argilo-calcaires peu profonds

La façade nord-ouest de la zone géographique se caractérise par des substrats calcaires et marneux, dans un environnement très accidenté. Le vignoble est implanté sur des parcelles dont les très fortes pentes exposées vers le sud et vers l'ouest dépassant 500 mètres en altitude.

Le climat est océanique, avec des précipitations annuelles abondantes et régulières, de l'ordre de 1100 millimètres à 1300 millimètres. La zone géographique reste cependant sous les influences méridionales et continentales : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone géographique connaît également des étés chauds.
Dans ce contexte, l'orientation et l'altitude prennent une grande importance pour offrir à la vigne des sites favorables à la maturité des raisins.

La zone géographique s'étend au sud-est du département de l'Ain, au cœur du triangle constitué par les villes Lyon-Grenoble-Genève, au sein de la région Rhône-Alpes. Le pays du « Bugey », qui forme la pointe méridionale du massif jurassien, est lové dans une boucle du fleuve Rhône. Les villes principales en sont Belley, Culoz et Ambérieu-en-Bugey. La zone géographique couvre le territoire de 61 communes qui abritent, comme ont coutume de dire les bugistes : « un tout petit vignoble niché au cœur d'une grande région naturelle ».

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Déjà cultivée lors de l'occupation romaine, la vigne a tenu, de tous temps, une place prépondérante dans l'économie de la région. Sous l'impulsion des moines, puis de riches propriétaires fonciers, le vignoble bugiste connaît son plus grand développement entre les années 1830 et 1870. Il est alors aux mains de propriétaires fortunés et couvre une superficie, dans le département de l'Ain, d'environ 20000 hectares. Le docteur Jules GUYOT, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la production viticole représente, alors, 25% du produit agricole du département.
La crise phylloxérique, accompagnée de la disparition des vignes, et les conséquences des guerres, par l'absence de main d'œuvre, conduisent à une mise en friche des sites viticoles et à la fermeture du paysage. Devant cette perte du patrimoine, les producteurs se mobilisent pour sauvegarder des plants de vignes et les réimplantent dans les sites les plus adaptés. Cette mobilisation se concrétise par la naissance du syndicat des vignerons du Bugey en 1955.
Le vignoble du « Bugey » est réhabilité au cœur des îlots où subsistent, à la fois des usages et des hommes. Les producteurs recherchent la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, tout en s'appuyant sur un encépagement régional. Ils développent une production de vins tranquilles et de vins mousseux de qualité dont ils assurent le conditionnement et la commercialisation par vente directe. En 1958 l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vin du Bugey » est reconnue.
Parmi les vins mousseux de qualité, ceux produits dans la région de Cerdon, de 1945 à 1958 sont connus sous la dénomination « Vins provenant du canton de Poncin ». Dans la dernière partie du XX^{ème} siècle, les producteurs vont tout à la fois parfaire la maîtrise de cette méthode d'élaboration reconnue sous la mention « méthode ancestrale », et développer la méthode de seconde fermentation en bouteille avec adjonction d'une liqueur de tirage.

En 2023, le vignoble couvre environ 450 hectares, pour une production moyenne annuelle de 22 500 hectolitres. Cette production se répartit en 60 % de vins mousseux de qualité et pétillants commercialisés en appellation d'origine contrôlée « Bugey », « Bugey » complété de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », « Bugey » complété de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complété obligatoirement par la mention « méthode ancestrale » et 40 % de vins tranquilles rouges, blancs, et rosés, avec une majorité de vins blancs.
La commercialisation est assurée à 80 % en vente directe dont 55 % en direct dans les caves par des exploitations majoritairement familiales.

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

Vins tranquilles

Les vins blancs sont historiquement élaborés à partir de plusieurs cépages (aligoté B, altesse B chardonnay B, jacquère B, mondeuse blanche B, pinot gris G) avec cependant comme cépage principal le cépage chardonnay B. Leur couleur tend sur le jaune pâle avec des reflets brillants. Au nez on note des arômes de fruits blancs, une pointe de minéralité et un côté floral. La bouche est ronde avec une finale souple. Les arômes de fleurs blanches et minéraux sont observés.

Les vins rosés sont principalement issus des cépages noirs. Ce sont des vins frais et parfumés, légers et fruités qui se boivent jeunes. La couleur des Bugey rosé est relativement claire (rose saumon) avec des reflets brillants. Des arômes de fruits rouges sont relevés au nez et en bouche. La bouche est fraîche et souple.

Les vins rouges sont obligatoirement issus d'un seul cépage et élaborés à partir des cépages gamay N, pinot noir N et mondeuse N. Les vins rouges issus de cépage gamay N ou pinot noir N présentent en bouche un caractère léger, des tanins fins et très souvent des nuances aromatiques fruitées pour le gamay N, des nuances aromatiques plus complexes pour le pinot noir N. Au nez on retrouve des arômes de fruits rouges (cerise, cassis pour le pinot noir, groseille, cerise pour le gamay). Les Bugey ont généralement une couleur rouge clair. Celle des Bugey Pinot noir est plus soutenue.
Les vins issus du cépage mondeuse N sont marqués par une structure tannique très présente et des arômes généralement dominés par des notes de fruits noirs que l'on retrouve au nez et en bouche. Des notes épicées peuvent également être observées. La couleur des Bugey Mondeuse est soutenue et peut tendre au violet.
Les vins rouges bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Manicle », issus du cépage pinot noir N, offrent des vins plus charpentés. Leurs couleurs sont généralement soutenues. Des arômes de fruits rouges, avec des notes briochées et de vanille sont régulièrement observées. La bouche est ample et ronde.
Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu » présentent fréquemment des nuances d'épices et de fruits noirs au nez et en bouche. La bouche est ample avec la présence de tanins souples marquée. La couleur des vins est rouge très soutenue avec des nuances violettes.

Vins mousseux de qualité ou pétillants

Les vins mousseux de qualité ou pétillants de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » sont obtenus par seconde fermentation en bouteille avec adjonction d'une liqueur de tirage et une durée minimale d'élevage sur lies fines de 9 mois. Ils présentent le plus souvent au nez et en bouche des arômes à dominante florale. Un côté brioché, vanillé est également présent. En bouche une certaine vivacité est présente. La couleur des Bugey Brut est jaune or. Les Bugey Brut rosés ont une couleur rose claire, avec des arômes en bouche et au nez de fruits rouge (cerise, groseille, grenadine). La bouche est ronde, avec une certaine vivacité.

Les vins produits sous la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » sont des vins mousseux de qualité rosés de type aromatique. Ils sont obligatoirement présentés avec la mention « méthode ancestrale ».
Ils sont élaborés par un procédé original consistant à ralentir, puis stopper, la fermentation alcoolique par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille, dans laquelle il poursuit sa fermentation. Cette prise de mousse va durer pendant au moins 2 mois. Ce produit singulier offre une expression aromatique de fruits rouges avec un titre alcoométrique volumique acquis faible (généralement de 7 % à 9 %) et une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 22 grammes par litre et 80 grammes par litre. La mousse est abondante et fine. La couleur des Bugey Cerdon est large, allant du rose pâle au rose soutenu. Des arômes de fruits rouges (groseille, cerise, pomme, mangue) sont observés. En bouche, les arômes sont expressifs, une certaine vivacité est présente. La bulle est fine. La finale est rafraichissante.

Les vins produits sous la dénomination géographique complémentaire « Montagnieu », sont le plus souvent élaborés à partir d'assemblages de moûts issus de raisins blancs et de raisins noirs Ils sont obtenus par

seconde fermentation en bouteille avec une durée minimale d'élevage sur lies fines de 12 mois. Ils acquièrent ainsi une structure aromatique plus complexe et une relative souplesse en bouche.
La couleur est jaune or avec des reflets argentés. Des arômes de fleurs blanches, minéraux, briochés et vanillés sont notés au nez comme en bouche. En bouche la rondeur est équilibrée à la vivacité permettant d'avoir des vins soyeux.

3°– Interactions causales

Le massif du Bugey se caractérise par une topographie chahutée liée à une histoire géologique complexe. Ce relief vigoureux, dans un environnement montagnard, a engendré une grande diversité de petits sites aux caractères contrastés. Héritiers de cette mosaïque paysagère, les producteurs, grâce aux savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations, ont adapté le travail et le choix des cépages à la diversité des situations ainsi que le choix des assemblages pour l'élaboration des vins. Du fait de ces conditions particulières, a été développée au cours du temps une vocation affirmée de production de vins rouges tanniques, de vins mousseux de qualité rosés aromatiques, à Cerdon, de vins blancs vifs, de vins rosés légers, de vins mousseux de qualité et pétillants, dont la structure aromatique se complexifie avec la durée d'élevage sur lies fines.

Vins tranquilles

Les vins blancs, rouges et rosés trouvent dans les collines morainiques du bassin de Belley des conditions de culture favorables (sols bien drainés, paysages ouverts) permettant aux cépages gamay N, pinot noir N et chardonnay B d'exprimer une souplesse et une vivacité originale.
Dans le secteur de Manicle, les parcelles abritées en contrebas d'une falaise calcaire, sur des pentes fortement inclinées, avec des sols issus d'éboulis calcaires, disposent d'un excellent régime hydrique et assurent une belle précocité printanière à la vigne. La tradition locale dit que le sol restitue la nuit la chaleur emmagasinée le jour. Les vins issus du cépage pinot noir N sont dotés d'une belle structure tannique.
Le secteur de Montagnieu, le long de la rive droite du Rhône, se distingue par ses pentes abruptes plongeant vers le fleuve. Ici, les producteurs ont favorisé l'implantation du cépage mondeuse N, cépage très exigeant, qui se plaît sur les sols issus d'éboulis fins et à l'alimentation hydrique régulée, où il exprime toute son originalité.

Vins mousseux de qualité

Les conditions climatiques de la zone géographique ont joué un rôle majeur dans le développement de la production de vins mousseux de qualité. En effet, les températures basses et le long hiver entraînaient des arrêts de la fermentation alcoolique, qui reprenait son cours dès les beaux jours revenus, pour donner un vin peu alcoolisé et mousseux. Au fil des générations, les producteurs ont perfectionné cette technique d'arrêt de fermentation précoce, notamment par la maîtrise du froid, en particulier dans la région de Cerdon.

Vin mousseux de qualité de type aromatique

Dans le secteur de Cerdon, les cépages gamay N et poulsard N sont bien adaptés aux fortes pentes marno-calcaire exposées sud-sud-est, en situation fraîche et à une altitude élevée, qui peut parfois dépasser 500 mètres. Ces situations permettent d'obtenir, à maturité, des raisins présentant une acidité favorable à l'élaboration de vins mousseux de qualité rosés aromatiques caractérisés par un bon équilibre entre l'acidité et les sucres fermentescibles. La conjonction de ces facteurs a conduit les producteurs à réserver l'élaboration de ce type de vin à cette seule petite région.

Vins mousseux de qualité ou pétillants

Les mêmes particularités du climat ont conduit les viticulteurs à élaborer des vins mousseux de qualité ou pétillants par seconde fermentation en bouteille. La fraîcheur du climat leur apporte l'acidité nécessaire à l'expression d'arômes élégants et une fraîcheur gustative typique.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Bugey" offrent une diversité et une originalité de produits qui se marient à merveille à la riche gastronomie locale. Le plus connu des gastronomes bugistes n'est autre que Jean Anthelme Brillat-Savarin, qui fut l'un des plus illustres gastronomes français et l'auteur de la Physiologie du goût. Propriétaire d'un vignoble à Manicle, il ne cessa de promouvoir les vins de la région. Grâce au développement de la vente directe et du tourisme dans le département, les premiers caveaux de dégustation, hauts lieux de la convivialité bugiste, s'ouvrent dès le début des années 1960 et attirent les consommateurs venus pour les vins et les paysages.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire géographique

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2038 incluse sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : Ambérieu en Bugey, Druillat, Journans.

2°- Modes de conduite

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation mais présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3800 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.

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 et affecté d'un coefficient de réfaction. Ce coefficient s'établit par le calcul d'un coefficient intermédiaire équivalent au rapport de la densité de plantation de la parcelle considérée et de la densité minimale à la plantation définie au 1 a) du VI du chapitre Ier du présent cahier des charges. Ce coefficient intermédiaire est systématiquement minoré d'un coefficient équivalent à 0,25 du différentiel obtenu entre 1 et le rapport de la densité de plantation de la parcelle considérée et de la densité minimale à la plantation (coefficient intermédiaire).
Ce dispositif de réfaction revient à appliquer la formule de calcul suivante à la parcelle et sur le rendement annuel :

Rendement de la vigne = [1 - ((1 – nombre de pieds par ha de la vigne / nombre de pieds par ha du cahier des charges) x 1,25)] x rendement annuel de l'appellation.

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 « Bugey » 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 indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Pour toute parcelle susceptible de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire, à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions les plus restrictives au vignoble, il déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.
Pour toute parcelle susceptible de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon », et si l'opérateur souhaite ne pas appliquer les dispositions au vignoble relatives à cette dénomination géographique, il déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » 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.
Elle indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée au moins huit jours ouvrés avant la récolte.

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan de contrôle qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte, et quinze jours au moins avant la première sortie du chai de vinification.
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 :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, s'il est modifié par rapport à l'année antérieure.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux de qualité ou pétillants
La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan de contrôle qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte, et quinze jours au moins avant la première sortie du chai de vinification.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;

- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, si modifié par rapport à l'année antérieure.

5. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux de qualité et pétillant)
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé la date à partir de laquelle les vins sont mis en marché à destination du consommateur, au plus tard deux jours ouvrés avant cette date.
La déclaration indique :
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée ;
- le numéro de tirage ou de lot ;
- la date de fin de tirage du lot ;
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols.

6. Déclaration préalable de transaction en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles et vins de bases)
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 moins dix jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

7. Déclaration préalable de conditionnement (vins tranquilles)
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le conditionnement.

8. 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.

9. Déclaration de renoncement
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Bugey » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce renoncement.
Cette déclaration précise le volume concerné.

10. 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 ouvrés maximum après ce déclassement.

11. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux avant plantation susceptibles de modifier la morphologie du relief, 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, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai, une copie de cette déclaration aux services de

l'Institut national de l'origine et de la qualité.

12. Déclaration des opérations de transfert (cuves équipées d'un système de gazéification par injection)
Pour le transfert des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », tout opérateur ayant recours à une cuve équipée d'un système de gazéification par injection adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable au moins quarante-huit heures avant le début de l'opération.

II. - Tenue de registres

Registre de transfert
Tout opérateur élaborant des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » complétée par la mention « méthode ancestrale », utilisant une installation de transfert ainsi que les prestataires de service disposant d'une installation de même nature tiennent à disposition des opérations de contrôle un registre de transfert tenu à jour.
Ce registre indique notamment toutes les opérations de transfert réalisées au cours de l'année dans l'installation.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres par les opérateurs)
Conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (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])
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	
A la retiraison pour les vins non conditionnés (vins tranquilles et vins de base)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique
Vins après prise de mousse (vins mousseux de qualité et pétillants)	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 (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Téléphone : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

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