Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MONTAGNY »
homologué par le décret n° 2011-1530 du 14 novembre 2011, JORF du 16 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

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

LISTE DES CLIMATS	
- « Champ Toizeau » ; - « Chazelle » ; - « Cornevent » ; - « Creux de Beaux champs » ; - « L'Epaule » ; - « La Condemine du Vieux Château » ; - « La Grande Pièce » ; - « La Moullière » ; - « Le Clos Chaudron » ; - « Le Cloux » ; - « Le Clouzot » ; - « Le Vieux Château » ; - « Les Bassets » ; - « Les Beaux champs » ; - « Les Bonneveaux » ; - « Les Bordes » ; - « Les Bouchots » ; - « Les Burnins » ; - « Les Chaniots » ; - « Les Chaumelottes » ; - « Les Coères » ; - « Les Combes » ; - « Les Coudrettes » ; - « Les Craboulettes » ; - « Les Garchères » ;	- « Les Gouresses » ; - « Les Jardins » ; - « Les Las » ; - « Les Macles » ; - « Les Maroques » ; - « Les Paquiers » ; - « Les Perrières » ; - « Les Pidances » ; - « Les Platières » ; - « Les Resses » ; - « Les Treuffères » ; - « Les Vignes Derrière » ; - « Les Vignes des Prés » ; - « Les Vignes longues » ; - « Mont Laurent » ; - « Montcuchot » ; - « Montorge » ; - « Sainte Morille » ; - « Saint-Ytages » ; - « Sous les Feilles » ; - « Vigne du soleil » ; - « Vignes Couland » ; - « Vignes Saint-Pierre » ; - « Vignes sur le Cloux ».

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Montagny »	Vins tranquilles blancs
AOC « Montagny » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Buxy, Jully-lès-Buxy, Montagny-lès-Buxy et Saint-Vallerin.

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 8 novembre 1984 et 31 mai 1991.
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.

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 de la séance du comité national compétent du 31 mai 1991.
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, 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, 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-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, 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, 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, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, 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-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

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
Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ; - soit en taille longue Guyot simple ou double.
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, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Montagny »	178	11 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	187	11,5 %

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Montagny »	60	64
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	58	62

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 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) - 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 ne dépassent pas les titres alcoométriques volumiques totaux suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMAL
AOC « Montagny »	13,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	14 %

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 « Montagny»	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	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, MENTION	DATE
AOC « Montagny »	A partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte

Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	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 se situe dans la partie méridionale de la « *Côte chalonnaise* », en Bourgogne. La « *Côte chalonnaise* » est un relief calcaire allongé selon une direction, d'orientation générale vers l'est.
La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 4 communes du département de Saône-et-Loire, à une quinzaine de kilomètres au sud-ouest de Chalon-sur-Saône.

La « *Côte chalonnaise* » dessine à « Montagny » un paysage bien caractéristique. Le front de « *côte* », légèrement sinueux, est constitué d'une corniche sommitale de calcaire dur daté du Bajocien et du Jurassique moyen, souvent boisée, dominant un grand versant ondulé au substrat de marnes (calcaires argileux) et d'argiles du Lias (Jurassique inférieur). Des argiles du Trias affleurent en bas de versant.
Cette lithologie se caractérise par la forte présence d'argiles, générant des sols froids, parfois humides, en général peu carbonatés. Localement, des éboulis provenant de la corniche calcaire augmentent, en surface, la pierrosité et la présence de calcaire.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les pentes exposées au levant et au sud-est, sur les formations argileuses, à une altitude comprise entre 250 mètres et 400 mètres.

Le climat est océanique dégradé, soumis à des influences méridionales et continentales. La douceur méridionale pénètre par la vallée de la Saône, atténuant les influences océaniques et donnant des mois estivaux très ensoleillés et des précipitations annuelles moyennes inférieures à 800 millimètres. Les précipitations se répartissent régulièrement sur l'année, sans sécheresse estivale. L'exposition générale des parcelles de vigne permet un réchauffement rapide de l'atmosphère, tôt dans la matinée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne sur la « *Côte Chalonnaise* » remonte au moins au III^{ème} siècle après Jésus-Christ.
Dès le début du VI^{ème} siècle, l'implantation du christianisme favorise l'extension de la vigne avec la création d'importants domaines rattachés aux abbayes. Les moines des abbayes de Cluny, Tournus, La Ferté et les chanoines de Chalon cultivent les vignes de cette région. Ils produisent aussi bien du vin rouge que du vin blanc.

La vigne se développe au début du XIV^{ème} siècle, et l'essor du vignoble se poursuit jusqu'à la crise phylloxérique. Dès la phase de replantation du vignoble, le cépage chardonnay B est privilégié. Ce mouvement s'accentue encore après la première guerre mondiale.

L'Union des producteurs des « *Grands Vins Blancs de Montagny* » nait en 1934, consécutivement à la crise viticole des années 1930.
Les vins de « Montagny » sont reconnus en appellation d'origine contrôlée dès 1936. En 1943, une partie du vignoble, reposant sur des « *climats* » (nom régional des lieudits, désignant une cuvée) dont la production est distinguée pour sa qualité, est inscrite dans la liste des futurs « *climats* » susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru ».

En 1960, 70 hectares sont en production. La « *Cave coopérative des Vignerons de Buxy* » et quelques domaines indépendants sont alors le moteur du développement de l'appellation d'origine contrôlée « Montagny », qui va acquérir rapidement une notoriété pour ses vins blancs. Les efforts communs des producteurs, visant à l'expansion de l'appellation d'origine contrôlée « Montagny », commencent à

réellement porter leurs fruits dans les années 1970. Dès lors, à l'instar des grands vins blancs bourguignons, les vins de « Montagny » profitent de l'engouement des pays anglo-saxons pour ces vins, à la grande finesse aromatique et à la minéralité marquée.

La superficie en production, en 2010, est de plus de 300 hectares, dont 200 hectares pouvant bénéficier de la mention « premier cru », pour une production totale de 17000 hectolitres.
Les vignes sont exploitées par une quinzaine de producteurs indépendants et trois caves coopératives, dont la plus importante, celle de Buxy, compte environ cent adhérents.

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

Le vin se présente à l'œil, limpide, doré, à légers reflets verts. Ses arômes habituels évoquent l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, la fleur de ronce, parfois la violette et des notes de fruits blancs.
Franc en bouche, il a un bouquet séduisant, frais et délicat, où l'on détecte fréquemment des notes de fruit blanc, de noisette tendre, de verveine et de tilleul. Tout ceci est relevé par une jolie minéralité qui lui donne une belle longueur en bouche.
Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » expriment, en outre, des notes de grillé et de vanille et se caractérisent par une grande longévité.

3°- Interactions causales

L'appellation d'origine contrôlée « Montagny » est un exemple réussi de l'adéquation entre un territoire et un cépage. Soumise à climat océanique plutôt frais, sa topographie se marque par des conditions mésoclimatiques très favorables à la viticulture de qualité, avec une exposition au levant favorisant un réchauffement précoce, des pentes soutenues assurant un drainage d'autant plus nécessaire que le substrat est de nature argileuse.
Les sols se prêtent admirablement à la culture du cépage chardonnay B, cépage autochtone bourguignon. Il trouve à « Montagny » un milieu naturel de prédilection favorisant l'expression de son potentiel aromatique et de sa finesse caractéristique.

Les sols, richesse du vignoble, sont l'objet d'attentions toutes particulières de la part des producteurs, traduites dans leurs pratiques. Dans la continuité des pratiques acquises au fil des générations, les producteurs privilégient, à la vigne, la limitation du nombre d'yeux à la taille, l'ébourgeonnage, l'épamprage, le travail des sols et une récolte majoritairement manuelle. Au chai, leur savoir-faire s'exprime, par des vinifications selon des techniques traditionnelles et par la pratique d'un élevage favorisant une belle structure, indispensable pour l'élaboration de vins de garde. La maîtrise de l'ensemble de ces pratiques contribue à respecter le caractère originel des vins exprimé par la nature des sols.

Le négoce bourguignon a montré tout son intérêt pour les vins de « Montagny », dès la fin du XIX^{ème} siècle. En témoigne une liste de tarifs, datant de 1873, provenant de la maison Louis LATOUR située à Beaune, qui achète et exporte, dès cette époque, des vins élaborés sur les communes de Montagny-lès-Buxy et de Buxy. Ces vins sont vendus à un niveau de prix supérieur à ceux de Pernand en « *Côte de Beaune »*. La plupart des grandes maisons de négoce bourguignonnes proposent toujours des vins de « Montagny » sur leur tarifs, les commercialisant hors du territoire national vers l'Allemagne ou les exportant vers l'Angleterre (48 % des exportations), le Canada ou encore les Etats-Unis.

Cités par E. HEMINGWAY, dans son ouvrage écrit en 1921 « *Paris est une fête* », les vins de « Montagny » sont toujours reconnus comme de grands vins blancs bourguignons et ils ont été fêtés en tant que tel lors de la Saint-Vincent tournante qui s'est déroulée, en 2002, sur les quatre villages de la zone géographique.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1 - Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

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

II. - Tenue de registres

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement 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 : 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 « MONTRACHET »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Montrachet » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet.

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 14 et 15 juin 1988 sur la commune de Chassagne-Montrachet et des 13 et 14 septembre 1989 sur la commune de Puligny-Montrachet.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, 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, 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, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, 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-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-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, Sainte-Pallaye, Saint-Père, 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

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

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 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 ;
- Les vignes sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

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

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 195 grammes par litre de moût.

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

VIII. - Rendement. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 54 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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 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 œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « *Côte de Beaune* », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *côte* », est proche de 200 mètres.

Le paysage de « *la Côte* » est assez complexe. Le relief est scindé, en deux parties, par une forte corniche de calcaire dur, occupée par des pelouses sèches. Le « *Mont Rachet* », signifiant « *mont chauve* », doit probablement son nom à ce promontoire pelé.
La partie inférieure fait affleurer des formations du Jurassique moyen, alors qu'au-dessus de la corniche, se développe un grand versant implanté principalement sur des marnes du Jurassique supérieur.
La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet, au sud-ouest de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur une étroite bande allongée, perpendiculaire à la pente, au cœur dans une légère concavité, à la partie basse du versant exposé est/sud-est et à une altitude d'environ 260 mètres. Cette bande étroite est divisée, par une faille, en deux secteurs d'inégales importances.
La partie basse, la plus importante en superficie, repose sur un fin placage de marnes surmontant un petit niveau (moins d'un mètre) très riche en oxyde de fer, daté du Jurassique supérieur (Oxfordien). L'ensemble repose sur des calcaires en plaquettes du Jurassique moyen (Callovien). Le colluvionnement a déposé en surface une couche de quelques décimètres de matériaux calcaires et argileux masquant le substrat. Le sol est rouge, argileux, très caillouteux et bien structuré. Il se caractérise par un ressuyage très rapide après les périodes pluvieuses.
Quelques parcelles, surélevées de quelques mètres, reposent sur des calcaires du Jurassique moyen (Bathonien) très fragmentés, donnant des sols maigres et très pierreux. Ils sont moins riches en argile, et très filtrants.

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

La situation topographique de « Montrachet » induit un mésoclimat particulièrement favorable. Il est démontré que la dynamique d'écoulement nocturne de l'air, le long du versant, préserve celui-ci des masses d'air froid, et le protège, ainsi, des gelées et de l'humidité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La *« Côte de Beaune »* semble avoir porté un vignoble réputé dès les premiers siècles de notre ère. Au début du IV^{ème} siècle, EUMÈNE, rhéteur d'Autun, révèle dans son « *Discours à Constantin* » l'existence d'un vignoble ancien et réputé sur les reliefs du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.

Le « Montrachet » apparaît dans la famille des « *crus* » de la « *Côte* » à partir du XIII^{ème} siècle, ainsi qu'en témoignent les vignes citées au lieudit « *Mont Rachaz* », mais sans réelle notoriété affirmée. COURTEPEE, en 1775, parle du « *Mont-Rachet* » et précise : « *il n'était pas en réputation au commencement de l'autre siècle* ».
Au XVIII^{ème} siècle, sous l'impulsion de la famille de CLERMONT-MONTOISON, seigneurs de Chagny, le « *cru* » prend son essor. Pourtant, même à cette époque, « Montrachet » est partagé entre plusieurs propriétaires, ce qui ralentit la révélation tardive de son potentiel.
En 1787, lors d'un voyage en Bourgogne, Thomas JEFFERSON, futur auteur de la déclaration de l'indépendance des Etats-Unis, futur Président et grand amateur de vins, place le « *Montrachet* » au même niveau que le « *Chambertin* », déjà reconnu depuis plusieurs siècles.

Signe d'une image d'excellence bien établie, les communes de Puligny et Chassagne, en 1878, adjoignent à leur nom celui de leur « *cru »* le plus prestigieux, devenant ainsi Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.

En 1921, un jugement du tribunal de Beaune définit l'appellation d'origine « Montrachet », deux ans seulement après l'adoption de la loi le permettant. Ce jugement officialise ce qui est unanimement admis, quant au mérite des vins, et à la définition de la zone géographique. Bien logiquement, l'appellation d'origine contrôlée est reconnue, en 1937, sans modification.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) d'exception, tel « Montrachet », ont émergé au fil des générations.
Identifiés et nommés depuis des siècles, ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Les producteurs apportent les plus grands soins tant à la vigne qu'à la cuverie.
Ces « *climats* » sont à l'origine, année après année, de vins les plus parfaits qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.
La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage chardonnay B.
Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins pour leur conférer une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre une superficie d'environ 8 hectares, pour une production moyenne annuelle de 350 hectolitres.

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

Les vins, d'une belle couleur jaune or vif, allient finesse, fermeté et rondeur dans un équilibre parfait. Les arômes, riches et complexes, soutenus par une superbe minéralité, rappellent la noisette et le miel parmi toute une palette de sensations mêlées. Ils sont dotés d'une persistance aromatique exceptionnelle.

Ces vins se distinguent par une très grande capacité de garde et évoluent favorablement pendant de longues années.

3°- Interactions causales

D'apparition relativement récente dans le Panthéon des vins de Bourgogne, puisqu'il ne se révèle que vers le début du XVIII^{ème} siècle, le « Montrachet » a, dès cette époque, résolument pris sa place parmi les grands vins blancs du monde.

Ce « *climat* » (nom local d'un lieudit) de 8 hectares seulement, rassemble tous les atouts que peut offrir « *la Côte* » bourguignonne, avec un sol rouge où s'équilibrent argiles, oxydes de fer, pierrosité et calcaire, un sous-sol assurant une régulation hydrique idéale, une situation topographique l'exposant au soleil et le protégeant à la fois de l'humidité et des gelées matinales.

Les producteurs ont révélé la combinaison complexe de ces facteurs par le choix du cépage chardonnay B, cépage autochtone bourguignon à haut potentiel aromatique. Ce cépage trouve à « Montrachet » un de ses sites de prédilection et exprime, dans les vins, sous ce climat frais, tout son potentiel de finesse et d'élégance.
Selon les usages, l'élevage des vins, leur assure une remarquable aptitude à la conservation en bouteille.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Ils ont ainsi conservé et développé, au fil des générations, une production de belle notoriété autour de vins à la réputation internationale.

En 1728, l'abbé ARNOUX, auteur d'un ouvrage sur les vins de Bourgogne paru à Londres, parle du « Montrachet » comme « *le plus curieux et le plus délicat vin de France* ».

En 1855, le Docteur LAVALLE, dans sa monographie sur les vins de la « *Côte d'Or* », classe le « *climat* » du « *Montrachet* » seul en tête de la hiérarchie des grands vins blancs, dans la catégorie enviée des « *vins hors ligne* ». Il précise en outre : « *Aussi le vin de Montrachet doit-il être considéré comme une de ces rares merveilles dont il n'est permis qu'à un bien petit nombre d'élus d'apprécier la perfection* ».
Les quelques milliers de bouteilles produites annuellement et qui sont exportées dans le monde entier, en témoignent encore.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 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. Remaniement des parcelles

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

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Plan général des lieux de stockage et de vinification

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
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

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 « MOSELLE »
homologué par le décret n° 2011-1532 du 14 novembre 2011, JORF du 16 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Moselle», initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 9 août 1951, 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 l'une des dénominations en usage suivante, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges :

DENOMINATION (Vins blancs)	CÉPAGES
Pinot Gris	pinot gris G
Müller-Thurgau	müller-thurgau B

III – Couleur et types de produit

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

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département de Meurthe-et-Moselle : Arnaville
- Dans le département de Moselle : Ancy-sur-Moselle, Ars-sur-Moselle, Contz-les-Bains, Dornot, Féy, Haute-Kontz, Jussy, Lessy, Lorry-Mardigny, Marange-Silvange, Marieulles, Novéant-sur-Moselle, Plappeville, Rozérieulles, Scy-Chazelles, Sierck-les-Bains, Vaux, Vic-sur-Seille

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 9 juin 2010, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission d'experts susmentionnée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

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 du département de Moselle : Ay-sur-Moselle, Berg-sur-Moselle, Lorry-lès-Metz, Malling, Marsal, Montigny-lès-Metz, Moulin-lès-Metz .

V - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : auxerrois B, müller-thurgau B, pinot gris G ;
- cépages accessoires : gewurztraminer Rs, pinot blanc B, riesling B.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N;
- cépage accessoire : gamay N.

c) - Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

a) – Vins blancs :
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement ;
- La proportion du cépage auxerrois B est supérieure ou égale à 30% de l'encépagement. Cette obligation ne s'applique pas aux opérateurs exploitant moins de 2 hectares en appellation d'origine contrôlée ;
- La proportion du cépage gewurztraminer Rs est inférieure ou égale à 10%.

b) – Vins rosés :
La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement.

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.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,30 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées, soit en taille courte (cordon de Royat double ou unilatéral), soit en taille Guyot simple ou Guyot double, avec un maximum de :
- 17 yeux francs par pied et 9 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les vins blancs et rosés ;
- 12 yeux francs par pied et 6 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les vins rouges.

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 à 12 pour les cépages blancs, gris et rose.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,65 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le premier fil d'attache et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9500 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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les tournières de plus de 1 mètre sont enherbées.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D.645-6 du code rural et de la pêche maritime.

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

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Un rinçage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS EN USAGE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs complétés de la dénomination en usage Müller-Thurgau	153	9%
Vins blancs complétés de la dénomination en usage Pinot Gris	170	10%
Vins blancs et rosés	170	10%
Vins rouges	180	10,5%

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 68 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rosés ;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 73 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;
- 66 hectolitres par hectare pour les vins rosés ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

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 selon les usages locaux, loyaux et constants.

a) - <u>Réception et pressurage</u>
Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.

b) - <u>Assemblage des cépages</u>
- Les vins blancs sont issus d'un seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage auxerrois B est obligatoirement présent dans une proportion supérieure ou égale à 50 %. La proportion du cépage gewurztraminer Rs est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.
- Les vins rosés sont issus du seul cépage principal ou d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70 %.

c) - <u>Fermentation malo-lactique</u>
Les vins rouges, prêts à être commercialisés en vrac et au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - <u>Normes analytiques</u>
Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges.

e) - 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 ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5% ;
- Les vins rosés et blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12%, à l'exception des vins blancs issus exclusivement du cépage müller-thurgau B dont le titre alcoométrique volumique total ne dépasse pas 11 %.

f) - Matériel interdit

L'utilisation des pressoirs continus et des pompes centrifuges pour le transfert de la vendange est interdite.

g) – Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,3 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

h) - 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 rosés sont élaborés :
- après éraflage obligatoire des raisins ;
- par macération de la vendange éraflée pendant une durée comprise entre 24 heures et 48 heures.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins 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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er décembre de l'année de la récolte.

X – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au nord-est du territoire français, où elle occupe un relief caractéristique de cuesta dont des vallées adjacentes présentent des coteaux exposés à l'est et au sud. Elle s'étend sur 19 communes des départements de la Moselle et de la Meurthe-et-Moselle.

Les fronts de côte sont constitués de couches dures de calcaire, de grès ou de dolomie. Les pentes des coteaux sont marneuses, plus tendres, déblayées par l'érosion puis recouvertes de produits de colluvionnement provenant des fronts de côte sus-jacents. Par endroit, des placages discontinus d'alluvions anciennes de la Moselle sont localisés sur la partie inférieure des versants.
Les sols sont à dominante argilo-calcaire et comportent des éléments grossiers relativement abondants.

Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, s'inscrivent dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin Parisien :
- *la Côte de Moselle* et son avant-côte, ainsi que les plus amples versants des vallées rentrantes associées, caractérisant le *Pays Messin* ;
- *la Côte Infraliasique* qui s'étire du nord au sud en deux ensembles disjoints, le secteur de Sierck, à proximité de la frontière luxembourgeoise, et Vic-sur-Seille, au sud de Château-Salins,
- *la Côte de Lorraine* qui ne représente qu'une faible partie du secteur de Sierck (relief du Stromberg.)

Le vignoble mosellan est un vignoble septentrional, soumis à une influence climatique continentale tempérée, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable l'été. Cette influence est cependant atténuée par l'ouverture de la zone géographique aux flux océaniques d'ouest, pluvieux mais moins froids, et surtout fortement influencée par les caractéristiques orographiques locales que sont les cuestas. Ces dernières, dont les fronts sont majoritairement boisés, forment un écran protecteur favorisant un ensoleillement relativement élevé (1600 heures par an à Metz), une pluviométrie assez faible (précipitations annuelles de l'ordre de 1000 millimètres à 1200 millimètres sur le plateau lorrain, contre environ 800 millimètres sur les versants viticoles), et de bonnes conditions d'arrière-saison.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire des vins de Moselle remonte à l'époque romaine, la Cité de Trèves ayant joué un rôle moteur dans l'expansion de la vigne le long des cours d'eau principaux en France, en Allemagne et au Luxembourg ainsi que dans la région de Metz.

Déjà au Moyen-Âge, les trois noyaux viticoles actuels de la Moselle française, le Val de Metz, le Val de Seille et le Val de Sierck, bénéficient d'une belle renommée grâce au Clergé (abbayes de Sainte-Glossinde, Gorze, Rettel) qui y implante les plus beaux vignobles. L'Evêque de Metz joue, notamment, un rôle primordial, à Vic-sur-Seille, où il plante en 1231 un vignoble similaire à celui du Val de Metz.
Au cours de *l'Epoque Moderne*, la bourgeoisie s'empare peu à peu du vignoble messin et le fait prospérer en l'étendant sur la Côte de Moselle. Jusqu'à la Révolution, ces vins fins et « *clairets* », élaborés à partir des cépages pinot et auxerrois, confinés dans les versants calcaires du Jurassique, sont des plus appréciés.

La crise du phylloxéra et l'annexion de la Moselle par l'Empire allemand touchent très durement le vignoble mosellan.
Mais paradoxalement, sa quasi-destruction au XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle lui permet alors d'affirmer une réelle originalité et de se démarquer de ses voisins allemands et luxembourgeois en développant un encépagement diversifié : pinot noir N, pinot gris G, auxerrois B, müller-thurgau B, pinot blanc B, riesling B, gewurztraminer Rs et gamay N.

Le vignoble mosellan privilégie la conduite du feuillage en palissage haut, ainsi qu'un espacement important des pieds entre eux.
Les vendanges sont manuelles, et les raisins sont transportés avec précaution jusqu'aux installations de vinification.

Les « Vins de Moselle » sont reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 9 août 1951, puis sous le nom de « Moselle » par arrêté du 13 avril 1995.
D'abord gérée par 2 syndicats, créés en 1949, la viticulture mosellane se fédère autour du Syndicat des Viticulteurs de Moselle dès 1987. Les producteurs mosellans commercialisent leur production essentiellement par vente directe à des particuliers, restaurateurs ou cavistes.
L'accession en appellation d'origine contrôlée en 2010 traduit la forte implication des producteurs dans une production de qualité et reconnue pour son originalité.

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

Les vins tranquilles se déclinent en vins blancs, rouges et rosés. Ils sont secs et caractérisés par leur fraîcheur.

Les vins blancs sont légers et fins et présentent fréquemment des notes florales. Les vins d'assemblage sont plus complexes.

Les vins rouges, issus exclusivement du cépage pinot noir N, sont finement tanniques, avec une belle longueur en bouche.

Les vins rosés ont une couleur rosée légèrement saumonée et un nez fruité et frais, alliant avec harmonie, en bouche, fruits rouges et notes florales.

3°- Interactions causales

Dans le contexte climatique et géopédologique de la Moselle, les objectifs de récolte attendus nécessitent de privilégier les situations favorables à la maturité : parcelles bien exposées, aérées et dont les sols se ressuient rapidement au printemps. Ainsi, la large ouverture paysagère des trois cuestas sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles une luminosité suffisante pour la maturité des baies. Cette ouverture paysagère évite, de surcroît, la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées. Par ailleurs, les cuestas jouent un rôle d'écran protecteur contre les influences océaniques, rôle amplifié par un léger effet de fœhn surtout en automne.
La pente des coteaux viticoles assure un drainage naturel optimal, garanti également par la présence, souvent abondante, des éléments grossiers présents dans les sols, qui permettent une régulation hydrique naturelle de la vigne. Le sous-sol marneux fournit la réserve en eau, et la pierrosité des sols assure le ressuyage et l'infiltration de l'eau excédentaire des périodes humides.

Les vignerons ont adapté les conditions de production, telle la faible densité et la conduite en palissage haut du feuillage, à la situation climatique de la Moselle, afin de garantir une maturité des raisins satisfaisante et un état sanitaire optimal des vignes et des baies. Le choix de cépages précoces exclut les situations basses, mal orientées ou peu aérées, et plus généralement toutes les situations gélives. Les situations topographiques favorisant la circulation des masses d'air sont privilégiées, d'où l'implantation du vignoble sur le talus des cuestas.

La diversité de cépages, travaillés par le producteur, tant seuls qu'assemblés, offre une gamme complexe, traduisant la richesse du vignoble mosellan.
Les vins blancs reflètent le plus la diversité des cépages tout en mettant en avant la typicité de l'appellation d'origine contrôlée « Moselle » avec la présence majoritaire du cépage auxerrois B, cépage sélectionné en Moselle, dans les assemblages, avec le pinot gris G et le müller-thurgau B.
L'élaboration des vins rosés est réalisée après une courte macération d'une vendange obligatoirement

éraflée. La palette aromatique des vins rouges, issus du seul cépage pinot noir N reflète le sol de prédilection de ce cépage, à savoir des sols argilo-calcaires.

L'existence du vignoble mosellan remonte au début de notre ère et, dès l'Antiquité, sa réputation était reconnue, comme l'atteste le poème d'AUSONE (309-393) qui parle de la Moselle comme d'un « *fleuve riche en versants que parfume Bacchus* ». Plus tard, de nombreux auteurs du XIX^{ème} siècle attestent de la notoriété des vins de Moselle. On peut citer par exemple André JULLIEN en 1822, qui cite « *les vignobles de Scy, Jussy, Ars… récoltent, sur les coteaux de la rive gauche de la Moselle exposés au midi, les vins les plus estimés* ». Enfin, selon Jules GUYOT en 1863, « *la Moselle est un vrai pays à vin léger, délicat, hygiénique et alimentaire : aussi les premiers fondateurs de ses vignobles y avaient-ils placé les plus fins cépages* ».

Enfin, la situation des vins de Moselle au sein d'une région frontalière à trois pays européens joue un rôle important dans le développement de leur notoriété.

XI - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne conduites selon le système dit « en lyre » à la date d'homologation du présent cahier des charges bénéficient, 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 que l'opérateur respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

	RECOLTES		
	De la récolte 2016 à la récolte 2020 incluse	De la récolte 2021 à la récolte 2025 incluse	De la récolte 2026 à la récolte 2030 incluse
Pourcentage de la superficie des parcelles de vigne conduites selon le système dit « en lyre » par rapport à la superficie revendiquée au titre de la récolte 2010 pour les parcelles de vigne conduites selon ce même mode de conduite	90%	65%	40%

b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une densité de plantation comprise entre 4500 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de disposer d'une hauteur de feuillage palissé supérieure ou égale à 1,30 mètre.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, d'une proportion minimale à l'exploitation de 30 % du cépage auxerrois B dans l'encépagement et de 50 % dans l'assemblage des vins, peuvent bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que :
- A compter de la récolte 2016, cette proportion soit supérieure ou égale à 10 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 35 % dans l'assemblage des vins ;
- A compter de la récolte 2021, cette proportion soit supérieure ou égale à 20 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage des vins ;

- A compter de la récolte 2026, cette proportion soit supérieure ou égale à 25 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 45 % dans l'assemblage des vins ;
- A compter de la récolte 2031, cette proportion soit supérieure ou égale à 30 % dans l'encépagement de l'exploitation et supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage des vins.

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 « Moselle » 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'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

b) - L'indication d'une dénomination en usage est inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont inférieures au deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mars de l'année de la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

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

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion 15 jours au moins avant la 1ère sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 14 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 préalable de transaction
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin de l'appellation d'origine contrôlée déclare la transaction pour le lot concerné auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant effectuer le conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse un extrait de son registre de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé chaque trimestre et au plus tard le 10 du premier mois du trimestre suivant.

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 quinze jours ouvrés au moins avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II – Tenue de registres

1. Vignes sous dispositions transitoires
a) - Tout opérateur exploitant des vignes en place conduites selon le système dit « en lyre » à la date d'homologation du présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation

b) - Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité minimale à la plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain

A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation et palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Entretien du chai et du matériel	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Déclaration, tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain – Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle	Contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (suivi des dérogations) et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblage dans les vins	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques œnologiques ou traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit	Visite sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire

Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, ..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
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
« MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE »
homologué par le décret n°2011-1533 du 14 novembre 2011, JORF du 16 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 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 « sur lie » 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 dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. – Couleurs et types de produits

L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Thouaré-sur-Loire, Varades ;
- Département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Florent-le-Vieil, La Varenne.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 19 mai 2011.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Arthon-en-Retz, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, La Chapelle-Saint-Sauveur, Château-Thébaud, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Saint-Viaud, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Vue ;
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières ;
- Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage melon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :
- soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ;
- soit en taille Guyot simple ou double.
La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied, 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 à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes taillées en Guyot simple ou double, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol ;
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol ;
- La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

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 %.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 161 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

VIII. – Rendements, entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 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 66 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 qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que ces parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.
Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation :
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit ;
- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus à vis hélicoïdale sont interdits.

d) - Capacité de cuverie
La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,4 fois le produit du rendement fixé au *1°* du point VIII par la surface en production en appellation d'origine contrôlée vinifiée au chai.

e) - 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

Afin de conserver leurs caractéristiques organoleptiques, notamment leur fraîcheur caractéristique et leur léger perlant de gaz carbonique, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, notamment leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, et compte tenu de leur teneur en gaz carbonique endogène, les vins sont mis en marché à destination du consommateur une fois conditionnés en bouteilles.

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

c) - Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1er mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 8 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 circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » est essentiellement implanté sur les coteaux primaires de la Loire, ou s'éloigne parfois légèrement du fleuve pour occuper les versants de ses affluents, dont les principaux sont la Divatte, l'Evre et l'Erdre.
La zone géographique est caractérisée par un relief accentué, avec des pentes régulièrement comprises entre 5 % et 10 %. Elle se situe à l'est de la ville de Nantes et constitue la partie la plus orientale de la zone géographique plus large de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Elle s'étend sur 22 communes des départements de la Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire.
Les parcelles de vignes se détachent nettement dans le paysage, par contraste avec les plateaux bocagers dédiés à l'élevage.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique particulièrement doux et tempéré. Les amplitudes thermiques sont d'autant plus faibles que la Loire joue un rôle régulateur et contribue à propager l'influence maritime vers l'intérieur des terres. La pénétration des brises océaniques est facilitée par l'orientation sud-ouest/nord-est du cours du fleuve, qui coïncide avec l'axe des vents dominants. Pour ces mêmes raisons, les précipitations sont sensiblement plus faibles sur les bords de la Loire que sur les plateaux situés à quelques kilomètres. Par conséquent, l'ensoleillement estival est important pour cette latitude, minimisant l'influence de l'exposition nord ou sud des coteaux viticoles. A l'automne, les grandes marées d'équinoxe apportent parfois de fortes averses.

Le sous-sol de la zone géographique est composé essentiellement de roches métamorphiques, surtout des micaschistes, avec davantage de gneiss à l'ouest et de schistes à l'est. Ces roches, le plus souvent désagrégées ou peu altérées, portent des sols bruns particulièrement superficiels constitués d'une forte

proportion d'éléments grossiers, sables ou cailloux. Naturellement bien drainés, ces sols se réchauffent rapidement au printemps.
Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols sains, aérés, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une capacité de rétention en eau limitée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée est l'héritier d'une tradition viticole ancienne. Présente à Nantes dès les premiers siècles de notre ère, la vigne s'étend à tout le Pays nantais au cours du Moyen-Âge en suivant le cours de la Loire et de ses affluents. Les cartulaires des abbayes de la région évoquent le développement de sa culture aux XI^{ème} et XII^{ème} siècles sur les coteaux de Varades, Oudon, Ancenis et Saint-Florent-le-Vieil. Pourtant, ce n'est qu'à partir du XVI^{ème} siècle qu'un véritable vignoble commercial se bâtit, pour satisfaire la demande du négoce hollandais installé à Nantes.
A cette époque, le cépage melon B s'implante définitivement dans la région, où il est désigné sous le nom de « *Muscadet* » dès le milieu du XVII^{ème} siècle. Le port d'Ancenis reste longtemps très actif pour acheminer vers Nantes les vins de la zone géographique. Même après le rattachement du duché au royaume de France, la Bretagne conserve des règles fiscales qui favorisent l'essor de la viticulture. Récoltés en aval de la barrière douanière, les vins de la zone géographique, moins taxés, s'écoulent plus facilement que ceux qui proviennent de l'amont du fleuve.

Avec un encépagement axé sur le cépage melon B, la zone géographique se distingue nettement, pour les vins blancs, des vignobles situés plus à l'est, orientés davantage vers le cépage chenin B. Après la crise phylloxérique, le vignoble est reconstruit en adaptant quelques nouvelles techniques comme les plantations en ligne et la taille Guyot. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié avec le maintien d'une densité de plantation élevée, la maîtrise de la charge et du rendement des vignes et la récolte des raisins à pleine maturité.

Dans la perspective de produire des vins riches et complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies en prévision des fêtes à venir.
Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.
Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture des liaisons β-glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des C_{13}-norisoprénoïdes, avec formation notamment de β-damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

Soucieux de fixer ces conditions de production pour préserver l'authenticité de leurs vins, les producteurs de la zone géographique obtiennent, dès 1936, la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire ». La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur

lie » est définie en 1977. Elle se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins durant l'année qui suit celle de la récolte, dans les chais mêmes de vinification afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, la superficie revendiquée en appellation d'origine contrôlée couvre environ 240 hectares, pour une cinquantaine de producteurs et une structure coopérative implantée à Ancenis. Le volume commercialisé s'établit approximativement à 12000 hectolitres et bénéficie pour l'essentiel de la mention « sur lie ».

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » sont blancs, secs et tranquilles. Ils présentent des arômes délicats, souvent à dominante florale, avec parfois quelques notes minérales, ainsi qu'un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur. Un élevage prolongé peut leur conférer davantage de richesse en bouche et une bonne aptitude au vieillissement. Ils sont soigneusement conditionnés en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

3°– Interactions causales

La zone géographique, sous l'influence de la Loire, bénéficie d'un climat doux, peu pluvieux et bien ensoleillé. Elle présente un relief vallonné, accentué sur les rives du fleuve, et des sols souvent grossiers et peu profonds développés surtout sur des roches métamorphiques. La fracturation de ces roches et la texture des sols permettent un enracinement profond des vignes, ce qui apporte aux plantes une alimentation hydrique qui se réduit progressivement et favorise la maturité des baies du cépage melon B. La douceur hivernale assure un démarrage précoce du cycle végétatif des vignes, ce qui généralement autorise à récolter les raisins avant l'arrivée des pluies d'automne. La modération des températures estivales permet par ailleurs de préserver la fraîcheur et les arômes des vins issus de ce cépage blanc délicat. Les vents océaniques qui longent la Loire réduisent l'humidité de l'air et permettent de récolter des raisins dans un bon état sanitaire, ce qui contribue, pour partie, à la finesse des arômes des vins, notamment dans la série des senteurs florales ou minérales.

La longue histoire viticole de la zone géographique et sa spécialisation précoce ont favorisé depuis longtemps la mise en commun des savoirs et des pratiques entre producteurs. Désireux de protéger l'authenticité de leurs produits, ils ont obtenu la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » dès 1936, ce qui en fait l'une des plus anciennes appellations d'origine contrôlées de France.

Leur savoir-faire permet aux opérateurs de maîtriser la production et de récolter des raisins sains à pleine maturité.

Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche, dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux

potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.
Conditionnés en bouteilles au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

L'omniprésence de la Loire, la localisation de la zone géographique à mi-distance entre les villes de Nantes et Angers, ainsi que le dynamisme des activités portuaires d'Ancenis, ont favorisé l'émergence historique d'un vignoble marchand et ont conduit à sa dynamique. Grâce à leurs qualités de fraîcheur et leur finesse aromatique, les vins ont conquis une large clientèle ainsi que les nombreux restaurants implantés sur les bords de Loire. Ils font merveille avec les fruits de mer, et plus encore avec les poissons « au beurre blanc » dont la recette a été créée sur les rives du fleuve, au XIX^{ème} siècle.

XI. – Mesures transitoires

Les parcelles plantées en vigne à la date du 19 mai 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, bénéficient, 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.

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 « Muscadet Coteaux de la Loire » 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 dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- le nom et l'adresse du demandeur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et, le cas échéant, la mention « sur lie »,
- le volume de vin revendiqué,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production.

Les acheteurs de raisins et de moûts adressent, à l'organisme de défense et de gestion, un extrait de leur comptabilité matière, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2. Déclaration préalable de transaction d'un vin non conditionné
Tout opérateur destinant un vin non conditionné susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant la première transaction.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de transaction.

3. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- son numéro EVV ou SIRET,
- le volume prévisionnel de vin concerné,
- la date prévisible de conditionnement.

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 susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de 10 jours ouvrés 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 le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce repli.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le 15 décembre suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registre viticole
Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée renseigne, avant le 1er juin de l'année de la récolte, un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion peut demander aux opérateurs transmission d'une copie de ce registre.

2. Registres de chai
a) - Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients vinaires.

b) - Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :
- l'identification du contenant ou du lot ;
- le volume du contenant ou du lot ;
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s) ;
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la richesse en sucre et l'acidité du moût avant le début de la fermentation alcoolique ;
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.
Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

d) - Tout opérateur commercialisant des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, tient à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du lot ;
- le volume du lot (exprimé en hectolitres ou en nombre de cols) ;
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée, mention) ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.
Les replis et les déclassements figurent sur ce registre.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (lieu de vinification, élaboration, élevage et conditionnement des vins)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification) et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble (taille, charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural global)	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de rameaux fructifères, comptage du nombre de grappes, examen visuel)

B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (suivi des règles de vinification, d'élevage et de conditionnement, état d'entretien du chai et du matériel)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication (déclaration de revendication, rendement autorisé)	Contrôle documentaire (déclaration de revendication)
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Contrôle analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Contrôle analytique et organoleptique de tous les lots

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 « RICHEBOURG »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Richebourg » 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 Vosne-Romanée dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1er et 2 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- 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 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, Roche-Vineuse (La), 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, Sainte-Pallaye, Saint-Père, 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 sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont 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 8000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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 42 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 49 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, loyaux et constants.

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

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

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

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins 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, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

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 d'origine tectonique s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. La « *Côte de Nuits* » sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales ou méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. 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* », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par

rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est ainsi limitée au seul territoire de la commune de Vosne-Romanée, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui 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, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se localisent en piémont du versant, à une altitude comprise entre 260 mètres et 290 mètres, en légère pente et au creux de la concavité engendrée par le niveau marneux bajocien.

Le substrat est constitué, pour partie, par ces marnes, mais également par des calcaires tendres et gélifs qui les surmontent.
L'ensemble du substrat est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) de colluvions mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont, malgré tout, bien drainants, du fait de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

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

Au XII^{ème} siècle, le monastère clunisien de Saint-Vivant, fondé vers l'an 900, à quelques kilomètres à vol d'oiseau à l'ouest de la « *Côte* », dans les « *Hautes Côtes de Nuits* », possède, à « *Vosne* », un domaine viticole avec un vendangeoir et des caves, reçu du Duc de Bourgogne HUGUES II.
Pourtant, l'abbaye de Cîteaux, possédant un impressionnant domaine foncier, plus au nord, sur les communes de Vougeot et Flagey, a pu s'implanter sur le lieudit « *Richebourg* ».

Le nom de « *Richebourg* » est d'ailleurs ancien, puisqu'il est déjà cité en 1512. Cîteaux y possède vingt neuf « *ouvrées* », à la veille de la révolution française de 1789, probablement depuis le XVII^{ème} siècle, et est à l'origine de sa notoriété.
Cependant, le « *cru* » semble avoir toujours été partagé entre plusieurs propriétaires, comme en atteste COURTEPEE en 1775 dans sa « *Description générale et particulière du Duché de Bourgogne* ». Louis XVI en possède 200 bouteilles dans sa cave.

En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite le vin de « *Richebourg* » en « *première classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Cette appréciation n'est pas démentie dans les classements ultérieurs, comme celui du docteur LAVALLE, en 1855, qui le classe « *Tête de cuvée hors ligne* » et le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, qui classe l'ensemble des vins du lieudit en « *1ère classe* ». Ces classements font toujours autorité.

Au cours du XIX^{ème} siècle, le lieudit voisin, les « *Véroilles sous Richebourg* », affiche une notoriété proche de celle de « *Richebourg* ».
Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus des « *Véroilles sous Richebourg* » sont couramment commercialisés sous le nom « Richebourg », malgré quelques contestations. Le différent est porté devant le tribunal de Beaune. Finalement, ce différent se règle à l'amiable, entre propriétaires, et, en 1924, la Cour d'appel de Dijon, reconnaissant la conformité de l'accord aux usages, entérine l'inclusion des « *Véroilles sous Richebourg* » au sein du « *climat* » « *Richebourg* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Richebourg » est reconnue en 1936, avec les limites géographiques définies en 1924.

L'appellation d'origine contrôlée « Richebourg » est réservée aux vins rouges uniquement. L'encépagement est dominé par le pinot noir N. Les vignes sont plantées avec une densité élevée, selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », supérieure à 9000 pieds par hectare. Les vins font l'objet d'un élevage long.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 7,5 hectares, pour une production moyenne annuelle de 200 hectolitres.

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

Les vins expriment à la fois puissance et charme. Solides et charpentés, ils présentent toujours beaucoup d'harmonie. L'ensemble développe des arômes intenses comme les fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, le musc, le cuir, ou l'humus. Les vins ont une très grande persistance aromatique et un potentiel de conservation de plusieurs dizaines d'années, souvent bénéfiques à leur plein épanouissement.

3°- Interactions causales

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) d'exception, comme « Richebourg », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.
Identifiés et nommés depuis des siècles, ils jouissent du plus grand respect et font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.
La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Le « *climat* » « Richebourg » bénéficie d'une situation idéale, au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, où sont rassemblés tous les atouts pour l'élaboration de grands vins.
En pente douce, en direction du levant, dominant légèrement la plaine, il est abrité des brouillards matinaux et des gelées printanières, tout en bénéficiant d'une insolation généreuse.
Les sols sont fertiles, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer, bien structurées, dotés d'un équilibre hydrique optimal par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace. Ces caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence.

Le territoire de « Richebourg » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins du producteur. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins font l'objet en particulier d'un élevage long qui leur assure une aptitude exceptionnelle à la conservation en bouteille.

Camille RODIER, fondateur de la « *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* », écrit, en 1920, dans son ouvrage « *Le Vin de Bourgogne* », à propos de « Richebourg » : « *Ce cru splendide, qui possède un velouté et une richesse de bouquet incomparables, est un des plus somptueux vins de Bourgogne* ».

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Richebourg » sont commercialisés sur tous les continents. Ces vins, rares et recherchés, contribuent largement à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 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 « VOLNAY »
homologué par le décret n° 2011-1535 du 14 novembre 2011, JORF du 16 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Volnay », initialement reconnue par le décret du 9 septembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

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

LISTE DES CLIMATS	
- « Carelle sous la Chapelle » ; - « Champans » ; - « Clos de l'Audignac » ; - « Clos de la Barre » ; - « Clos de la Bousse-d'Or » ; - « Clos de la Cave des Ducs » ; - « Clos de la Chapelle » ; - « Clos de la Rougeotte » ; - « Clos des 60 Ouvrées » ; - « Clos des Chênes » ; - « Clos des Ducs » ; - « Clos du Château des Ducs » ; - « Clos du Verseuil » ; - « En Chevret » ; - « Frémiets » ;	- « Frémiets - Clos de la Rougeotte » ; - « La Gigotte » ; - « Lassolle » ; - « Le Ronceret » ; - « Le Village » ; - « Les Angles » ; - « Les Brouillards » ; - « Les Caillerets » ; - « Les Lurets » ; - « Les Mitans » ; - « Pitures Dessus » ; - « Robardelle » ; - « Santenots » ; - « Taille Pieds ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Volnay » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Meursault et Volnay.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 septembre 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.

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 du 20 septembre 1984 et des 9 et 10 novembre 2005.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, 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, 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, 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-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, 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-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont 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 9000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Volnay »	
180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

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

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « *Côte de Beaune* », relief rectiligne allongé sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », est proche de 250 mètres.

Le relief est découpé, sous l'effet de l'érosion, par des vallées drainant le plateau des « *Hautes Côtes* » ainsi que de petites « *combes* », vallons secs parfois peu marqués, créant des versants aux expositions variées. Le village, entouré par le vignoble, est lui-même installé au débouché d'une petite combe.

Le vignoble est implanté sur le front de la « *Côte* ». La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Volnay et Meursault, au sud de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le relief de la « *Côte* », d'environ 150 mètres de dénivelé, laisse affleurer des formations sédimentaires du Jurassique. En bas de coteau apparaissent des calcaires en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen) et, dans la partie haute des versants, affleurent des marnes (calcaires argileux) de l'Oxfordien (Jurassique supérieur).
Le substrat marno-calcaire est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.
La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais, en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre).
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés, peu épais et bien drainants. Leurs caractéristiques varient selon leur position topographique. Plutôt pierreux et maigres, en haut de versant, ils sont plus profonds et argileux, parfois légèrement décarbonatés en surface, sur les replats et le piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le substrat marneux de l'Oxfordien pour la majeure partie du territoire, et sur les calcaires en plaquettes calloviens en bas de versant. Le substrat est le plus souvent masqué par quelques décimètres de colluvions argileuses assurant à la fois un drainage performant et une bonne fertilité.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, perturbée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Les précipitations sont modérées et bien réparties sur l'ensemble de l'année (environ 750 millimètres par an), La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique se concrétisant par un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à une viticulture de qualité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'apparition de la vigne dans la région de la « *Côte de Beaune* » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ.

Le village de Volnay est construit au Moyen-Âge, autour du château des anciens Comtes de Bourgogne, qui y possèdent déjà un vignoble. Les Ducs de Bourgogne, plus tard installés à Dijon, conservent ces possessions. Si le château lui-même a disparu, il reste de nombreux témoignages, dans la toponymie, de cette histoire ducale.

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « *de Beaune* » sont distribués dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de Beaune* » alimente en « *vins fins* » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.
A cette époque, les vins de « Volnay » bénéficient d'une grande réputation, et sont le fleuron de la « *Côte de Beaune* ».

Les auteurs du XIX^{ème} siècle, dans leurs classifications, placent « Volnay » au sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne, citant plusieurs des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) parmi les meilleurs. Les « *climats* » « Caillerets » et « Santenots » sont régulièrement distingués.
Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, distingue en bonne place les différents « *climats* » de « Volnay ».

L'appellation d'origine contrôlée « Volnay » est reconnue par un décret du 9 septembre 1937.
En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

L'encépagement repose essentiellement sur le cépage pinot noir N. Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec notamment des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare et la taille Guyot.
L'usage est d'élever les vins pendant une période d'au moins 8 mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 210 hectares, dont 144 hectares classés en « premier cru », pour une production moyenne annuelle de 7700 hectolitres.

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

Les vins arborent une robe rubis et se caractérisent gustativement par leur grande finesse, équilibrant leur charpente tannique par une acidité discrète. Agréables à boire dans leur jeunesse, avec leur expression fruitée, ils supportent fort bien la conservation en bouteille (10 ans, voire 20 ans pour les vins bénéficiant de la mention « premier cru ») qui révèle des notes plus complexes d'épices, de gibier, tout en préservant leur élégance.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, la topographie de « *la Côte* », jalonnée de combes et de vallées, et les sols marneux et calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon.

La qualité exceptionnelle du site naturel de « Volnay » est reconnue depuis longtemps. L'exposition générale vers le levant et la position topographique des parcelles délimitées pour la récolte des raisins, les font bénéficier de conditions mésoclimatiques particulières, qui les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant un réchauffement précoce du sol.
Les producteurs oeuvrent alors pour préserver l'image de ces vins de haute réputation, prolongeant un acquis hérité de l'époque des Ducs de Bourgogne.

Le relief, la diversité géologique et la variété des sols qui se sont développés, favorisent, dans les vins, une large palette de nuances qui ont, de longue date, incité les producteurs à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole. Ces nuances se révèlent particulièrement bien après quelques années de conservation.
Les parcelles des « *climats* » situés sur les calcaires de la « *Dalle nacrée* » donnent habituellement des vins d'une grande élégance, aux tanins veloutés.
Les parcelles des « *climats* » situés plus haut dans le versant, sur un substrat marneux peu profond, sont à l'origine de vins plus denses, et très aromatiques, notamment les parcelles présentant des sols développés sur les colluvions argileuses de piémont.
Cette palette est mise en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « *climat* » de provenance des raisins. L'élevage long des vins, tout en favorisant une bonne aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

En 1816, JULLIEN, dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* » classe le vin rouge de « Volnay » en deuxième classe parmi les « *vins fins* » de Bourgogne en le décrivant comme « *le plus léger, le plus fin et le plus agréable de la Côte de Beaune* ». Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 215 hectares de vignobles de « *vins fins* » dont plus de 90 hectares méritent la « *1ère classe* ». Ce classement orientera la reconnaissance des futurs « *climats* » reconnus sous la mention « premier cru ».

En 1778, l'abbé COURTÉPÉE, dans sa « *Description générale et particulière du Duché de Bourgogne* », note à propos du village de Volnay : « *Ce village, dans la situation la plus agréable et la meilleure disposition, produit les plus fins vins du Beaunois, d'où vient le proverbe* : *il n'y a qu'un Vollenay en France* ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

d) - Lorsque 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
« ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE »
homologué par le décret n°2011-1544 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », initialement reconnue par le décret du 26 août 1946, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Val de Loire» selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.

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 et 13 et 14 février 2002.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Loire-Atlantique : Anetz ;
- Département de Maine-et-Loire : La Chapelle-Saint-Florent, Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Le Marillais, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-du-Mottay, Savennières.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin 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 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.

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

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 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 global de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).
- La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire» sont récoltés manuellement par tries successives.

2°- Maturité du raisin

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

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
- Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.
- Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 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 40 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.

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Anjou-Coteaux de la Loire » et « Anjou ». Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

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 présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.
- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 18% vol.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

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

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de 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 lors du 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 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.
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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agrées au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique correspond aux secteurs de coteaux schisteux de bord de Loire. Il s'agit de la partie la plus occidentale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou ». Elle s'étend sur le territoire de 10 communes à l'ouest du département de Maine-et-Loire.
Elle débute à la périphérie d'Angers, sur la commune de Bouchemaine, à la confluence de la Loire et de la Maine, puis s'étend de part et d'autre du fleuve, jusqu'à Ingrandes-sur-Loire et le Mesnil-en-Vallée, en direction de Nantes.

Le mésoclimat est fortement influencé par le fleuve. Le vignoble est installé sur les plus proches coteaux bordant celui-ci et ne s'en éloigne pas de plus de 3 kilomètres. Passé cette distance, au nord comme au sud, le paysage est essentiellement constitué de prairies et de bois.

Le nom de « Coteaux de la Loire » illustre bien la topographie du vignoble sous ses inclinaisons variées. Si les coteaux sont très abrupts sur la commune de Bouchemaine, ceux des communes d'Ingrandes-sur-Loire et de Saint-Georges-sur-Loire présentent des pentes beaucoup plus douces.

Les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont issus des différentes formations primaires du Massif Armoricain. Ce sont des sols peu évolués schisteux ou schisto-gréseux. Quelques sols développés issus de roches éruptives et quelques sols bruns calcaires du Dévonien sont localement présents. Ces sols sont très superficiels et la roche mère se trouve le plus souvent à une profondeur inférieure à 0,40 mètre. Ils sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée.

Le climat est de type océanique. Le massif des Mauges situé à l'ouest du vignoble nuance cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. La Loire joue également un rôle de régulation des températures tout au long de l'année.

Associée à la topographie, l'exposition des coteaux est essentielle. Sur la rive droite, le vignoble exposé au sud est abrité des vents froids du Nord et bénéficie ainsi de situations très favorables. Sur la rive gauche, l'effet drainant du fleuve sur l'air froid joue un rôle prépondérant dans le réchauffement des pentes orientées au nord. Quelques situations en amphithéâtre, protégées des vents bénéficient d'un gain thermique. La Loire joue enfin un rôle essentiel en favorisant à la période des vendanges l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement de la « *pourriture noble* ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

Si l'historique du vignoble de l'Anjou remonte au IX^{ème} siècle, la mention précise du vignoble des « Coteaux de la Loire » apparaît pour la première fois en 1749 dans le « *Traité sur la nature et la culture de la vigne* » de Messieurs BIDET et DUHAMEL de MONCEAU précisant que, dans ce vignoble: « *Le terroir très difficile à défricher, est maintenant parfaitement cultivé et tout planté en vignes,…* ».
Un mémoire en Conseil d'Etat, concernant des mesures administratives prises en 1804, nous apprend que cette région ne produit que des vins blancs: « *Si les coteaux de la Loire ne sont favorables qu'à la*

culture des vins blancs, et si ces vins forment une branche importante de commerce, ….. ». Ce mémoire fait aussi référence à la Belgique qui, à cette époque est friande des vins des « Coteaux de la Loire ».
Plus récemment, en 1842, M. Auguste PETIT-LAFITTE indique que: « …*Le gros pineau ou Chenin est le cépage qui en fait le fond. »*

Le vignoble angevin est le berceau du cépage chenin B. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon le type de sol, ou plus généralement, la situation où il est implanté.

Les vignerons ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles. »* .
La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. JULLIEN, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, …* »

La culture de la vigne, dans ce vignoble, a connu cependant le même développement que dans le reste de l'Anjou. En effet, avec l'arrivée des courtiers hollandais au XVI^{ème} siècle se développe un marché des « *vins pour la mer* » (destinés aux pays étrangers) élaborés à partir de vignes taillées à court bois (un ou deux nœuds). Le marché intérieur, principalement orienté vers l'approvisionnement de Paris se développe aussi avec des vins de moindre réputation élaborés à partir de vignes taillées à longs bois (six ou sept nœuds).

A la fin de la seconde guerre mondiale, la production est orientée principalement vers la recherche de vins « demi-secs » semblables aux vins pour Paris d'autrefois. Le souci de produire des vins de forte identité, présentant une concentration en sucre importante, surgit à nouveau à partir des années 1980.
En 2009, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » sont considérés comme de grands vins « doux » (localement dénommés « liquoreux ») de l'Anjou.

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

La principale caractéristique des vins est l'élégance. D'une grande complexité aromatique, alliant le plus souvent des arômes floraux à ceux de fruits frais, voire secs ou confits, ces vins évoquent la « douceur angevine ». En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur. Dociles comme la Loire en été, ou envahissants comme celle-ci lors des crues d'hiver, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », au fil du temps, savent dévoiler leur charme.

3°- Interactions causales

La conjonction, entre des sols superficiels et une topographie permettant une excellente exposition, favorisant une alimentation hydrique régulière, permet au cépage chenin B d'exprimer toute sa plénitude.
La situation du vignoble, à proximité immédiate de la Loire qui régule les températures tout au long du cycle végétatif, et favorisée par une conduite du vignoble adaptée, notamment par une taille courte, permet une maturité optimale. La présence du fleuve permet également d'atteindre la surmaturité, soit par les vents qu'il canalise, favorisant mécaniquement une dessiccation du raisin, soit par la formation de brumes matinales indispensables au développement de *botrytis cinerea* et ainsi de la « *pourriture noble* ».

Attendre la surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de « *pourriture noble* » (« rôties ») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B.

Cette dernière est décrite, en 1861, par GUILLORY Ainé: « *Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri.* ».

L'association d'un milieu si particulier, d'un cépage parfaitement adapté à celui-ci et d'hommes qui savent exploiter toutes ses qualités permet d'obtenir des vins particulièrement originaux.

De nombreux écrits témoignent de la notoriété de ces vins, comme par exemple ceux de M. PETIT-LAFITTE qui déclare: « *Lorsque ces vignes sont taillées à un ou deux nœuds, elles donnent des vins liquoreux et délicats, recherchés pour la Belgique».*
Quant à GUILLORY Ainé, en 1861, dans un bulletin de la Société Agricole et industrielle d'Angers, il nous rappelle que : « *Ces terres ne sont guère susceptibles de recevoir d'autres cultures, sans grand frais, à cause de leur peu de fécondité; elles donnent par cela même des produits peu abondants en vins; aussi, si ce n'était leur qualité qui en maintient le prix un peu élevé, la culture de la vigne même aurait du y être abandonnée*. »

XI. - Mesures transitoires

1° Modes de conduite :

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er janvier 1997, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 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 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

2°- Taille

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par pied est ramené à 10 yeux francs.

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

2°- Dispositions particulières

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

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

c) – L'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 imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

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

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

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 minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une 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 un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

5. 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 tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare :
Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. - Tenue de registres

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

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

2. Registre des objectifs de production
Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelles concernées :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

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

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

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	

Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
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.	Examen analytique Examen organoleptique
Avant le stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou le stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHAMBOLLE-MUSIGNY »
homologué par le décret n° 2011-1545 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHAMBOLLE-MUSIGNY »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

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

LISTE DES CLIMATS	
- « Aux Beaux Bruns » ; - « Aux Combottes » ; - « Aux Echanges » ; - « Derrière la Grange » ; - « La Combe d'Orveau » ; - « Les Amoureuses » ; - « Les Baudes » ; - « Les Borniques » ; - « Les Carrières » ; - « Les Chabiots » ; - « Les Charmes » ; - « Les Chatelots » ;	- « Les Combottes » ; - « Les Cras » ; - « Les Feusselottes » (ou « Les Feusselotes ») ; - « Les Fuées » ; - « Les Groseilles » ; - « Les Gruenchers » ; - « Les Hauts Doix » ; - « Les Lavrottes » ; - « Les Noirots » ; - « Les Plantes » ; - « Les Sentiers » ; - « Les Véroilles ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Chambolle-Musigny » 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 Chambolle-Musigny 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 du 4 et 5 novembre 1997.
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 1er et 2 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont 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 9000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à 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 qui constituent un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ; la destruction du couvert végétal est tolérée ponctuellement lors des travaux de remontée de terre ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait

l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Chambolle-Musigny »	
180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

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

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans 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.
Elle s'étend ainsi sur le territoire de la seule commune de Chambolle-Musigny, située entre les villes de Dijon, au nord, et Nuits-Saint-Georges, au sud, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

A Chambolle-Musigny, le front de « *la Côte* », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et Bathonien (Jurassique moyen). Le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, 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. Mais la rectitude du front de « *la Côte* » est ici perturbée par diverses cassures.
Le village, lui-même, est regroupé au débouché d'une « *combe* », vallée sèche encaissée qui découpe le versant. Au débouché de la « *combe* » s'étale un cône de déjections, formant un ensemble au sol caillouteux et bien drainé. A l'extrémité méridionale de son territoire, le vignoble de « Chambolle-Musigny » atteint une autre combe dominant le « Clos de Vougeot ».

Le substrat calcaire des versants est souvent masqué par des colluvions 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 et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre). Une formation particulière, constituée de graviers cryoclastiques très filtrants et peu fertiles, apparaît par places, en placage sur le calcaire.
Cette complexité géologique induit une relative diversité de sols. Ceux-ci 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 allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées à des altitudes comprises 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, atténué 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.

La situation topographique des parcelles de vigne assure une exposition au soleil levant très favorable à un rapide réchauffement du sol.

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

« Chambolle-Musigny » fait partie d'un vignoble, dont l'existence et la qualité remarquable sont attestées, au moins depuis le III^{ème} siècle, comme en témoigne EUMÈNE, dans son « *Discours à Constantin* », décrivant les vignobles anciens et réputés du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.
Le vignoble de « Chambolle-Musigny » se développe et s'organise au Moyen-Âge sous l'influence des abbayes bénédictines et des pouvoirs seigneuriaux, déterminant les premières structures parcellaires.
Ainsi, dès le XIV^{ème} siècle, le nom et l'usage viticole de nombreux lieux-dits de « Chambolle-Musigny » sont attestés, et des valeurs pécuniaires leurs sont parfois attribuées, témoignant ainsi d'une qualité reconnue (Manuscrits de Citeaux).

Les générations suivantes s'attachent, avec continuité, à entretenir et améliorer leurs parcelles de vigne, notamment par l'épierrement, la protection des sols, la lutte contre l'érosion, l'amélioration de l'encépagement. Ces aménagements pérennisent les délimitations et conduisent à l'émergence progressive d'une identité propre à chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit). A partir de la fin du XVIII^{ème} siècle, de nombreux traités s'emploient à recenser les qualités viticoles des « *climats* » et les nuances de caractère des vins élaborés à partir des raisins qui en sont issus (Dom DENISE, 1779, JULLIEN, 1816, Dr MORELOT, 1831, Dr LAVALLE, 1855). Ils témoignent unanimement de la haute réputation des vins de « Chambolle-Musigny » et les distinguent pour leur élégance et leur extrême raffinement.

Un jugement de 1929, confirmé en appel en 1930, définit l'appellation d'origine « Chambolle-Musigny » et en réserve l'usage aux seuls « *vins fins* » de la commune, « *récoltés sur la partie du terrain de Chambolle délimitée au levant par la route nationale 74, à l'ouest par la friche commune…* », proposant, de ce fait, une délimitation parcellaire.

L'appellation d'origine contrôlée « Chambolle-Musigny » est reconnue par un décret de 1936. Elle est réservée aux seuls vins rouges.
En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie. Elle réserve ce bénéfice aux noms les plus réputés, attestés en particulier au XIX^{ème} siècle. Les parcelles sur lesquelles sont récoltés les raisins destinés à l'élaboration de vins bénéficiant de cette mention, sont localisées sur

les versants, en contrebas ou en prolongement des parcelles ouvrant droit à la mention « grand cru » de « Musigny » et « Bonnes Mares », mais surtout sur les parties les plus graveleuses du cône de déjection de la combe.

Le cépage pinot noir N est le cépage principal. 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.
L'usage est d'élever les vins, ce qui leur confère une bonne aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 150 hectares, dont 60 hectares classés en « premier cru », pour une production annuelle moyenne de 6000 hectolitres.

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

Les vins arborent une robe rubis lumineuse. Ils associent rondeur et acidité modérée, à une structure tannique très fine. Ils se caractérisent fréquemment par des arômes intenses de fruits rouges, rappelant la framboise ou la fraise confite, souvent mêlés de notes de sous-bois ou de violette.
Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » se distinguent par leur concentration et une plus grande fermeté. Leur aptitude à la conservation est notable, variable selon les caractéristiques du millésime et de celles du « *climat* ».

3°- Interactions causales

Le caractère spécifique des vins de « Chambolle-Musigny » prend son origine dans un milieu naturel très particulier et complexe. Son expression repose sur la conscience ancienne de cette originalité et sur la volonté, maintenue sur plusieurs siècles par les producteurs, de la protéger et de la mettre en valeur, par une viticulture et une vinification respectueuse. Ces vins sont connus depuis toujours comme les vins « *les plus fins et délicats* » de la « *Côte de Nuits* ».

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.

Au XX^{ème} siècle, la loi, en protégeant la réputation des vins de « Chambolle-Musigny » et des vins bénéficiant de la mention « premier cru », contre les usages illégitimes de ce nom, favorise le développement commercial qui, en retour, donne aux producteurs les moyens d'une amélioration constante de leur qualité.

Dès 1816, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN cite, en première classe de sa hiérarchie, plusieurs lieudits de la commune de Chambolle-Musigny, reconnus maintenant sous la mention « grand cru », et en deuxième classe, le reste du vignoble, tout en reconnaissant la finesse particulière des vins. Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 163 hectares « *de vignes de vins fins* » dont 49 hectares en « *1ère classe* », et 83 hectares en « *2ème classe* ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « *climats* » reconnus sous la mention « premier cru ».

La communauté de producteurs de « Chambolle-Musigny » est naturellement au cœur de ce processus de révélation du potentiel de ses « *climats* ». Sa perception partagée des qualités des vins, oriente son travail de viticulture et de vinification.

Bien que peu étendu, le vignoble de « Chambolle-Musigny » a réussi à bâtir une réputation au sein de laquelle les appellations d'origine contrôlées « Musigny » et « Bonnes Mares », reconnues avec la mention « grand cru », ont bien entendu leur part.
Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Chambolle adjoint à son nom celui de son « *cru* » le plus prestigieux, en 1882, devenant ainsi Chambolle-Musigny. 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 vins.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

d) - Lorsque 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 « MINERVOIS » homologué par le décret n°2011-1546 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois », initialement reconnue par le décret du 15 février 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 « Minervois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, et l'élaboration des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aude : Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois.
- Département de l'Hérault : Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, 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 20 septembre 1984.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aude : Barbaira, Berriac, Canet, Capendu, Carcassonne, Castans, Citou, Conques-sur-Orbiel, Douzens, Escales, Floure, Fontiès-d'Aude, Fournes-Cabardès, Labastide-Esparbairenque,

Lastours, Lespinassière, Lézignan-Corbières, Marcorignan, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Moux, Ouveillan, Pradelles-Cabardès, Raissac, Saint-Marcel-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Villanière, Villardonnel, Villedubert, Villemoustaussou.
- Département de l'Hérault : Assignan, Cruzy, Ferrals-les-Montagnes, Villespassans.

V. - Encépagement

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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	- Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - Cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N.
Vins rosés	- Cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, maccabeu B, marsanne B, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, vermentino B.
Vins blancs	- Cépages principaux : bourboulenc B, grenache blanc B, maccabeu 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	- La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N et terret noir N ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

Vins rosés	- La proportion des cépages grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion des cépages piquepoul noir N, rivairenc N, et terret noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins blancs	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage muscat à petits grains B est inférieure ou égale à 10 %.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Ces obligations ne s'appliquent 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 ; - respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée.	

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 un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

La taille est effectuée avant le stade E, 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.
- Les cépages marsanne B, roussanne B et syrah N 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 un maximum de 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs chacun.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
- L'ensemble de ces règles ne s'applique qu'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 8500 kilogrammes par hectare.

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

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 (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	192	12 %
Vins rouges et vins rosés	202	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 48 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

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

a) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage. Un seul de ces cépages ne peut représenter plus de 80%.
Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; -La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % ; - La proportion des cépages blancs, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 %.
Vins blancs	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage ; - La proportion du cépage muscat à petits grains blancs B est inférieure ou égale à 10 %.

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 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) (en 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 de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit

- L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux centrifuges est interdit.
- Les pressoirs continus sont interdits.

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.

g) - Etat d'entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement 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.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur dispose 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. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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

La zone géographique est adossée à la Montagne Noire, partie la plus méridionale des Cévennes, avec comme point culminant le Pic de Nore (1210 mètres).
Le vignoble s'inscrit au cœur d'un vaste amphithéâtre qui descend régulièrement du nord au sud pour terminer en pente douce auprès du fleuve Aude. Totalement exposé au sud, il est bordé par 2 ensembles de collines :
- l'un proche de Carcassonne, vers l'ouest, constitué de collines orientées nord/sud de Salsigne à Trèbes, et au cœur duquel serpente la rivière Clamoux ;
- l'autre, vers l'est, baptisé « *la serre d'Oupia* », traversé par la rivière Cesse.

Le centre de la zone géographique surplombe d'une centaine de mètres l'étang de Marseillette pour s'inscrire ensuite en continuité vers un grand plateau traversé par les rivières de «*l'Argent-Double* » et de « *l'Ognon* », affluents de l'Aude.
Traversant collines et plaines, la route « Minervoise » permet de découvrir un vignoble qui compose harmonieusement avec le milieu naturel parsemé de garrigues, de pins et de chênes.

La zone géographique appartient à un large synclinal, s'appuyant au nord sur le Massif de la Montagne Noire, et comblé par des sédiments molassiques tertiaires, coupés de bancs de grès et de conglomérats de calcaires lacustres.
Les sols les plus caractéristiques sont donc développés sur des terrasses caillouteuses, des marnes, des grès, des altérations (dégradation) de calcaire dur et sur quelques lentilles de schistes dans les zones d'altitude.

Le climat est méditerranéen, caractérisé par une grande douceur, une relative sécheresse, une pluviométrie annuelle moyenne de 630 millimètres et une température moyenne annuelle supérieure à 14°C, avec un ensoleillement annuel supérieur à 2400 heures.
Dans sa partie orientale, la zone géographique bénéficie d'influences maritimes méditerranéennes qui se manifestent par des brises de sud-est humides l'été et de faibles précipitations de printemps ou d'automne. A l'opposé, à l'ouest, la zone géographique est soumise aux effets du vent de nord-ouest (Cers), souvent violent et généralement sec, mais qui au contact de la Montagne Noire, est à l'origine, principalement à l'automne et au printemps, de précipitations océaniques.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 45 communes du département de l'Aude et de 16 communes du département de l'Hérault.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est présente en « Minervois » depuis l'époque romaine. PLINE le JEUNE, VARRON et CICERON attestent dans leurs écrits de la présence d'un vignoble prestigieux sur les coteaux, en 70 avant Jésus-Christ, qui fort de son succès, conduit l'empereur DOMITIEN, en 92, à interdire toute nouvelle plantation dans la province, afin d'éviter la concurrence.
En 280, PROBUS abolit cette loi, favorisant ainsi les exportations vers les provinces de l'Ouest, du Nord et de la Germanie.
Les grandes invasions suivantes n'affectent pas le vignoble, à l'exception des invasions sarrasines qui freinent son expansion au VII^{ème} au IX^{ème} siècle.
Le Canal du Midi ouvert en 1680, l'amélioration du réseau routier au XVIII^{ème} siècle, puis l'arrivée du chemin de fer, contribuent au développement du vignoble, imposant la vigne en monoculture.

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.
A l'est de la zone géographique, se trouve le village d'Argeliers d'où, en 1907, le vigneron Marcellin ALBERT sonne la révolte des vignerons français contre la fraude et la mévente du vin. De cette période de troubles graves qui embrase le Midi tout entier, et une partie de la France vigneronne, naît la loi instituant « l'appellation d'origine ».

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 en faveur surtout des cépages noirs grenache N, syrah N, mourvèdre N et cinsaut N, plants nobles d'autrefois, et des cépages blancs grenache B, maccabeu B, roussanne B, marsanne B, vermentino B et la mise en place de conditions de production rigoureuses.
Afin de mieux maîtriser ces dernières, les opérateurs optent en 1996, pour une procédure particulière qui impose d'affecter les parcelles destinées à la récolte des raisins deux ans avant toute revendication.

En 2009, 124000 hectolitres sont revendiqués en appellation d'origine contrôlée par 210 caves particulières et 25 caves coopératives lesquelles produisent 40% des volumes.
Les vins rouges représentent 92 % de la production et les vins rosés 6% des volumes.

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

Les vins rouges sont issus, selon les usages, d'un encépagement dans lequel les cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, sont présents au moins à 60 %. Ils présentent une robe pourpre aux reflets violets. Leur équilibre et leur richesse aromatique rappelant les fruits rouges autorise une consommation dans leur jeunesse.
Chaleureux et puissants, et développant des notes aromatiques souvent épicées ou réglissées, ils offrent la garantie d'une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés présentent une teinte légère et saumonée, et une palette aromatique rappelant les fruits rouges. Ils sont à la fois frais et puissants, harmonieux et persistants.

Les vins blancs, présentent une robe or pâle à reflets verts. Complexes et chaleureux, aux accents floraux marqués, ils apportent en bouche des notes vives de fruits frais tels pêche, mangue ou encore abricot.

3°- Interactions causales

La conjonction du climat méditerranéen et de la topographie avec une exposition sud, balayée par les vents dominants vecteurs de faibles précipitations, confère à la zone géographique une aptitude à la culture d'un vignoble original sur les sols à dominante argilo-calcaire.

Ces conditions particulières sont propices à une maturité optimale du raisin et offrent au vigneron la possibilité d'une adéquation entre le cépage et la situation viticole, adéquation qui contribue à l'expression particulière des vins.

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 rouges. Cépages historiques, le cépage cinsaut N, traditionnellement réservé au vin rosé, entre aussi dans l'assemblage des vins rouges pour apporter toute sa finesse et le cépage carignan N apporte du corps et des tanins et à forte maturité, des arômes réglissés particuliers. Quant au cépage mourvèdre N, il apporte des tanins fins, et des accents d'épices.

Jacques PUISAIS décrit ainsi le lien du produit avec son milieu naturel : *« Le Minervois est un vin d'air et ce qui compte c'est le millésime du vent et en particulier dans la période qui précède les vendanges, cela conditionne la vitesse de l'évapotranspiration. Ce vin d'air se caractérise par la douceur et la richesse du tanin et le respect originel du fruit »*.

La viticulture jalonne l'histoire du « Minervois » depuis 2 millénaires.

Minerve, village aux évocations mythologiques, perché sur un piton rocheux du causse calcaire, a donné son nom à l'appellation d'origine contrôlée. Cette ancienne place forte est connue pour son site exceptionnel et pour sa résistance à Simon de Montfort, lors de la croisade contre les cathares en 1210. Sur ce site emblématique et caractéristique des sites de l'appellation d'origine contrôlée, la vigne, installée sur les calcaires durs, côtoie un paysage méridional d'une intense luminosité.

Les références à l'empire romain restent présentes. La plupart des domaines et châteaux actuels sont établis sur les antiques « *domus* », tel « *Massanier la Mignarde* » sur la commune de Pépieux, ancienne propriété du légionnaire MAXIMUS et dont le vin est consacré meilleurs vin du Monde en 2005 par « *l'International wine challenge* ».

En bordure occidentale de la zone géographique, la cité de Carcassonne, place forte médiévale classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, appartient au patrimoine culturel et historique du « Minervois ». Au sud de la zone géographique serpente le canal du Midi, à l'origine de l'essor économique du XVII^{ème} siècle, canal classé également au patrimoine mondial de l'UNESCO.
L'appellation d'origine contrôlée « Minervois » témoigne ainsi par son capital historique et ses sites privilégiés d'une attache profonde à la culture de la vigne ancrée sur son territoire.

XI. - Mesures transitoires

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

L'opérateur suivant, connu comme vinifiant ses vins dans la commune située hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peut continuer ces opérations sur le territoire de cette commune, jusqu'à la récolte 2019 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
Château le Bouchat-Alaux	Pennautier (Aude)

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 2003 et présentant une densité de plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs 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 de respecter les règles de palissage et de hauteur de

feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 2003 et présentant une densité de plantation inférieure ou égale à 3300 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs 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 permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et 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 sous réserve de respecter les règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générale

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Minervois » 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 «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
a) - Chaque opérateur déclare avant le 31 mars de la deuxième année qui précède la première déclaration de revendication, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
L'opérateur dispose de ce délai pour mettre en conformité ses parcelles avec les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.
La 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 % ou à 30 %, établie conformément aux dispositions de l'article 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Les parcelles ayant fait l'objet d'une renonciation à produire ou non revendiquées dans l'appellation d'origine contrôlée pour deux récoltes successives, sans justification dûment motivée par un accident climatique, doivent faire l'objet d'une nouvelle déclaration préalable d'affectation

parcellaire selon les modalités visées au a) ci-dessus.

c) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois » 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 avant le 31 mai de l'année suivant celle de la récolte et au minimum 10 jours avant la première déclaration de transaction ou de 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.

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

4. Déclaration des transactions et 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 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 douze 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 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 devra en faire 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 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 sept jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

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

1. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite, notamment pour les vignes présentant une densité inférieure à 3300 pieds par hectare.

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 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, déclaration préalable d'affectation parcellaire, manquants)	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 et/ou sur site
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et densité	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle sur le terrain
Entretien général	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	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	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	- Contrôle documentaire et / ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-PÉRAY » homologué par le décret n°2011-1547 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » est réservée aux vins blancs tranquilles et aux vins blancs mousseux.

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

1°- Aire géographique

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, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ardèche : Saint-Péray et Toulaud.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle que définie ci-dessous :
- Commune de Saint-Péray : aire parcellaire délimitée approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1969 ;
- Commune de Toulaud : aire parcellaire délimitée comprenant les parcelles figurant dans le jugement du tribunal civil de Tournon, en date du 3 mars 1933.
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) - Vins blancs tranquilles :
L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs tranquilles 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, Soyons, Talencieux, Thorrenc,

Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion ;
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-lès-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat sur l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, 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.

b) - Vins blancs mousseux :
L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Arras, Arlebosc, Châteaubourg, Cornas, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Mauves, Ozon, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Tournon, Vion ;
- Département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol, Pont de l'Isère, La Roche de Glun, Serves, Tain l'Hermitage ;
- Département de la Loire : Chavanay, Saint-Michel sur Rhône.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

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 ;
- 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 ;
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 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.
La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à deux ans.
La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) - Règles de palissage, hauteur de feuillage et de hauteur 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 9000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 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

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 :
- 144 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ;
- 161 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
- Les vins mousseux présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 % ;
- Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 45 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles ;
- 52 hectolitres par hectare pour les vins mousseux.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 52 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles;

- 60 hectolitres par hectare pour les vins mousseux.

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) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement, les vins tranquilles présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- Les vins mousseux, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 11,50 %.

c) - Matériels interdits.
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles ;

b) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1er décembre qui suit la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé :
- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement pour les vins tranquilles et lors du tirage pour

les vins mousseux.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.

b) - Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu 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 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 sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.
- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » se situe sur la rive droite du Rhône, face à la ville de Valence
Elle est délimitée sur seulement 2 communes du département de l'Ardèche : Saint-Péray et Toulaud.
Son vignoble, inscrit dans la partie septentrionale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », en est le plus méridional.

Le substratum est en majorité d'âge primaire (socle granitique du Massif Central) mais à l'ère secondaire, d'importants apports marins se sont déposés pour donner naissance à un massif calcaire dont l'érosion ultérieure n'a laissé que la montagne de Crussol, coiffée des ruines du château éponyme.
A la fin de l'ère tertiaire, le Rhône s'est engouffré entre la côte du Massif Central et la montagne de Crussol dans le fossé d'effondrement qui rejoint Toulaud, où s'écoule aujourd'hui le Mialan.
Dans ce paysage contrasté, le vignoble est installé sur des sols de dépôts calcaires, argilo-calcaires et granitiques.
Si l'influence méditerranéenne se retrouve, notamment par la présence de chêne vert, jusque dans la végétation spontanée des pentes bien exposées, le climat est qualifié de « *Lyonnais* » et présente ici la particularité d'être légèrement plus frais que celui dont bénéficie le vignoble pourtant voisin de l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » en raison, notamment, d'un vent froid (la Bise) qui emprunte la vallée du Mialan largement ouverte au nord.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

D'après les auteurs de l'antiquité PLINE et PLUTARQUE, la viticulture dans cette région est au moins deux fois millénaire. Les plus anciennes traces écrites de cette culture sur le lieu exact de Saint-Péray remontent au Haut Moyen-Âge (an 928, donation d'une vigne au monastère de Cluny ; an 969, donation d'une vigne à l'Abbaye de Saint-Chaffre du Monastier,…).

Des actes de vente datés du XV^{ème} et du XVI^{ème} siècle, qui tous citent des noms de lieux-dits voués à la vigne (1415 : Vigne au quartier de Putier…) témoignent de l'extension du vignoble sur le territoire de la commune de Saint-Péray.
La taxe du vin faite à Valence de 1436 à 1549 permet d'établir l'existence du commerce de ces vins désignés sous le nom générique de « Vinum ».
Dès la fin du XV^{ème} siècle, la distinction écrite faite entre « *vinum album* » (vin blanc) et « *vinum claratum* » (vins clairet) confirme l'existence de la production de vins blancs dans la région de Saint-Péray. Ces vins considérés comme des produits de luxe sont offerts à des hôtes prestigieux (cadeau au Comte de Crussol ou à l'évêque de Valence).

Le cépage marsanne B, et de manière plus anecdotique le cépage roussanne B, considérés comme emblématiques de ce secteur septentrional des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône sont les seuls cépages autorisés dans ce vignoble. Ils entrent indifféremment dans la composition des vins blancs secs et des vins mousseux.
Dans l'encyclopédie VIALLA-VERMOREL de 1903, Gaston FOEX apporte une preuve incontestable du caractère endémique de ces deux cépages, souvent confondus en raison de leur ressemblance ampélographique : *« La roussanne malgré le nom de « plant de Saint-Péray » qui lui est parfois donné (sans doute par confusion avec la marssanne) est très peu répandu dans la commune »*.
Ce constat se vérifie encore au siècle suivant puisque la roussanne B localement dénommée « *Roussette* » ou « *plant de Saint-Péray* » ne représente, en 2010, que 8% des surfaces plantées.

D'après le bulletin d'archéologie et de statistique de la Drôme, *« le vin blanc, fait avec les raisins récoltés à Saint-Péray mousse naturellement »*. Dans des actes du XVII^{ème} siècle, les vins de « Saint-Péray » sont d'ailleurs dits *« pétillants seuls* ». En 1730, cette vertu naturelle est d'ailleurs exploitée par un négociant dont le caviste champenois a l'idée de réaliser une seconde fermentation en bouteilles des vins tranquilles. Les travaux de divers auteurs : Ovide de VALGORGE, SAINT-PRIX, MAZON et BLANCHARD, renferment à cet égard de précieuses indications. On y apprend notamment que le nom de la commune de Saint-Péray vient de « *Saint-Pierre d'Ay* » (*Saint-Pierre de l'eau*) qui devient, en 1794, sous la Révolution, « *Péray-Vin Blanc* », preuve du lien indéfectible entre ce lieu géographique et le vin qui en est issu.

Dans l'intervalle, il semble que l'usage de rendre mousseux une partie des vins de « Saint-Péray » se perde pour être redécouvert seulement au XIX^{ème} siècle par un viticulteur nommé Louis Alexandre FAURE qui, en 1828, expérimente sur cent barriques une méthode de prise de mousse. A l'époque cette innovation est unique dans la vallée du Rhône.

Simultanément, la commercialisation du prestigieux vin blanc se développe grâce à un négoce dynamique qui passe de 7 à 14 maisons entre 1841 et 1846. Durant cette période faste, le « Saint-Péray mousseux » bénéficie d'une grande réputation et fait partie des vins mousseux les plus chers de France.
Avec les dégâts liés au phylloxéra, en 1874, les récoltes sont déficitaires et quelques producteurs et négociants se laissent tenter par le recours à l'introduction de raisins noirs à jus blanc pour l'élaboration des vins mousseux.
Le 26 Avril 1908 est créé le « Syndicat de Défense Viticole des Grands Vins Blancs de Saint-Péray » dont le but premier est de lutter, notamment, contre ces pratiques frauduleuses. Action qui se traduit par la délimitation de la zone géographique par décision du Tribunal de Tournon le 3 mars 1933, puis par la reconnaissance, pour les vins blancs tranquilles et mousseux, de l'appellation d'origine contrôlée « Saint Péray », le 8 décembre 1936.

Le vignoble compte, en 2010, environ 75 hectares plantés pour une production annuelle moyenne de 2100 hectolitres. Une trentaine de metteurs en marché interviennent dont une vingtaine de domaines particuliers, une dizaine de négociants – propriétaires et une cave coopérative.

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

Au début du XX^{ème} siècle, le vin blanc mousseux représentait l'essentiel de la production, avec environ 90% du volume, mais depuis la production du vin blanc tranquille se développe régulièrement.
Les vins tranquilles présentent une robe or pâle aux reflets verts évoluant vers des tons plus dorés avec le temps. Les vins mousseux offrent une robe similaire, la mousse est fine et abondante.
Le caractère aromatique est marqué par l'élégance et la finesse avec des arômes subtils, souvent floraux qui peuvent rappeler la violette, l'aubépine ou l'acacia, évoluant, avec le vieillissement, vers des notes plus minérales et miellées.
En bouche, les vins sont gras et ronds avec une note de vivacité apportée par l'acidité. Les vins mousseux se singularisent par une certaine vinosité.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble implanté dès la période romaine, constitue la partie occidentale du territoire des Allobroges.
Il prospère notamment grâce à sa proximité avec la ville de Valence. Son développement sur le territoire des communes de Saint-Péray et Toulaud est avéré par de nombreuses traces écrites faisant état d'achats, d'échanges de dons de parcelles de vignes depuis le Haut Moyen Âge et omniprésents au cours des siècles suivants. Des quartiers acquièrent une réputation particulière jusqu'à la crise phylloxérique. Grâce à des figures marquantes de la communauté humaine dont Monsieur SAINT-PRIX, le vignoble est patiemment reconstitué et le vin recouvre sa réputation d'antan.
Les usages et savoir-faire des générations de vignerons qui se sont succédées s'expriment par la volonté de conserver un vignoble de coteaux pentus nécessitant la mise en place de terrasses et la préservation des murets de pierres sèches qui les soutiennent. Ils s'expriment également par le choix de privilégier un encépagement emblématique, autochtone et adapté, tant au mésoclimat relativement plus froid, du fait de l'incidence du vent du Nord mais qui bénéficie d'un ensoleillement abondant témoignant des incidences méditerranéennes, qu'à la nature des sols granitiques, calcaires ou argilo-calcaires. Ces usages et savoir-faire permettent l'élaboration de vins blancs secs et mousseux, riches, souvent floraux et aptes au vieillissement et révèlent une originalité et une typicité liée à ce terroir.

Ces vins blancs ont été estimés, de tout temps, au point de jouer un rôle honorifique dans les relations sociales. Sous le règne de CHARLES VIII et de LOUIS XII, les testaments des propriétaires aisés prévoient la rétribution des prêtres sous forme de vin à l'occasion des cérémonies de funérailles.
Jusqu'en 1461, le Rhône constitue une réelle frontière car le Dauphiné n'est pas encore rattaché à la France. De fait, les vins de la région de Saint-Péray comme tous les vins du Vivarais (Ardèche) sont essentiellement commercialisés dans l'arrière-pays, en rive droite du Rhône, et ce grâce aux muletiers qui franchissent les montagnes en direction du Gévaudan, du Velay et jusqu'en Auvergne. Le vin sert alors de monnaie d'échange contre le blé de ces contrées.
Dès le règne de Louis XVI, après les guerres de religion qui perturbent l'économie régionale, et grâce au rattachement du Dauphiné à la France, le vignoble peut enfin se développer et s'exporter en Dauphiné.
A la fin du XVIII^{ème} siècle, l'ouverture du Canal de Briare permet de relier la Loire à la Seine ouvrant ainsi le marché parisien.

Grâce aux efforts des viticulteurs, les vins peuvent ainsi asseoir leur renommée. Le curé DODE écrit en 1762 que le territoire de la commune de Saint-Péray produit : *« du vin blanc qui a de la réputation et qui est souvent très bon surtout lorsqu'il est bien choisi; du vin rouge communément assez mauvais, parce qu'on ne luy destine que les mauvais endroits »*.

La communauté humaine attache donc du prix à ces vins blancs considérés comme produits de luxe et à ce titre offerts aux visiteurs de marque.
La réputation de ces vins s'étend sur le territoire français comme à l'étranger et dans sa diffusion.
Il convient de noter l'importance des maisons de négoce implantées sur cette commune. Négoce qui a su bénéficier de la position géographique au cœur du vignoble des « Côtes du Rhône » et de la possibilité de creuser d'importantes caves souterraines qui marquent l'architecture de ce pays et qui ont été naturellement mises en valeur pour l'élaboration des vins mousseux. La Maison Paul Etienne détenait ainsi des caves creusées dans le massif calcaire pour une surface supérieure à 1700 mètres carrés.

Cité par des écrivains de renom comme Guy de MAUPASSANT, Alphonse DAUDET, LAMARTINE ou Marcel PROUST, le vin est aussi au goût de personnages prestigieux. En 1877, Richard WAGNER écrit de Bayreuth à un négociant de Saint-Péray pour lui commander *« une centaine de bouteilles de mousseux sec »*. Par ailleurs, une ancienne maison de négoce de Saint-Péray prétendait être *« fournisseur ordinaire de sa Majesté la Reine Victoria »*.
Néanmoins, il n'est pas seulement l'apanage des classes privilégiées, sa popularité est telle qu'il est célébré dans les vers d'une chanson « *Le voyageur de Saint-Péray* » composée par Marc-Antoine-Madeleine DESAUGIERS, célèbre chansonnier et vaudevilliste du XIX^{ème} siècle.
En outre, une monographie de 1881 intitulée « *Les Clefs de la cave* » écrite par le Docteur J.-P. DES VAULX atteste aussi d'une réputation solide assise sur la primauté des vins de « Saint-Péray » parmi les grands vins blancs : *« mettons ici en tête de notre liste le vin blanc mousseux de Saint-Péray…ce vin jouit d'une renommée car il est extrêmement délicat et sa couleur ressemble à des rayons mis en bouteille »*.
Au début du XX^{ème} siècle, le « *Nouveau manuel du sommelier et du marchand de vin* » écrit par P. MAIGNE (édition de 1921) parle toujours en termes très élogieux des vins de « Saint-Péray »: *« Les bons vins blancs de l'Ardèche sont fournis par l'arrondissement de Tournon. Sous ce rapport le territoire de Saint-péray sur la rive droite du Rhône….occupe le premier rang. Ils sont délicats, spiritueux, et ont un goût très agréable qui leur est caractéristique, ainsi qu'un parfum de violette très prononcé »*.

L'antériorité et la renommée de ces vins nécessiteront de les protéger contre les usurpations et les fraudes dès le début du XX^{ème} siècle et leur permettront d'être reconnus en appellation d'origine contrôlée dès 1936.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

La production issue des parcelles de vigne sises sur la commune de Toulaud, incluses dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 septembre 1988, qui ne répondent pas aux dispositions du jugement du tribunal civil de Tournon en date du 3 mars 1933, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse.

2°- Modes de conduite

a) – <u>Densité de plantation</u>
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 à l'écartement entre les rangs 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 à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;

- pour la récolte 2025, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Règles de taille.
La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

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-Péray » 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 tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de production (raisins destinés à la production de vins mousseux)
Tout opérateur dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de production quarante-huit heures au moins avant le début de la récolte.
Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

2. 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, la ou (les) parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction ou avant le premier conditionnement (ou mise en vente en vrac au consommateur) et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »
Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte ou avant le premier tirage, si celui-ci est effectué avant le 10 décembre.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.
La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs vaut déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations.

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

6. 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.

7. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Pour les vins tranquilles, 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.

b) - Pour les vins mousseux, une déclaration préalable au dégorgement est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le dégorgement du premier lot.

8. Déclaration de remise en cercle
Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

9. 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.

10. 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.

11. Déclaration relative à la modification des éléments structurant des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes,...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

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

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 autres pratiques culturales	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	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins tranquilles non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles prêts à être mis à la consommation avant conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins mousseux après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et examen organoleptique
Vins mousseux après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique

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 « VACQUEYRAS » homologué par le décret n°2011-1548 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Vacqueyras», initialement reconnue par le décret du 9 août 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleurs et type de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Sarrians, Vacqueyras.

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 21 et 22 février 1990.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Saint-Jean-de-Muzols, Tournon-sur-Rhône ;
- Département de la Drôme : Les Granges-Gontardes, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Tain-l'Hermitage ;
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Tupin-et-Semons ;
- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bedoin, Blauvac, Brantes, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Crestet, Crillon-le-Brave, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Flassan, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monteux, Mormoiron, Orange, Puyméras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hyppolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu,

Villes-sur-Auzon, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, viognier B.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, viognier B.

d) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 70, 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814.
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins blancs :
Chacun des cépages ne peut représenter plus de 80 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :
- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;

c) - Vins rosés
- Chacun des cépages principaux ne peut représenter plus de 80 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;

- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,85 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - La période d'établissement ou de rajeunissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot, avec un long bois à 8 yeux francs au maximum et un courson à 2 yeux francs au maximum, est autorisée.
DISPOSITION PARTICULIERE
Le cépage viognier B peut être taillé : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 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 5000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le paillage plastique est interdit ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par des

moyens mécaniques, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
La vendange est saine et préalablement triée si l'état sanitaire le nécessite, quelle que soit la méthode de récolte.

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 :
- 216 grammes par litre pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 12,50 % pour les vins rouges ;
- 12 % pour les vins rosés et blancs.

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 36 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 40 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 42 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le

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

IX. - Transformation, élaboration élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des 2 cépages complémentaires.

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

COULEUR DES VINS, ET MENTION COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (grammes par litre) (glucose + fructose)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)			
Vins blancs ou rosés		Inférieure ou égale à 14,28 (transaction en vrac et conditionnement)		
Vins rouges		Inférieure ou égale à 17,35(transaction en vrac et conditionnement)	Supérieure ou égale à 6 (au conditionnement)	Supérieur ou égal à 45 (au conditionnement)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation
Les unités de vinification sont équipées d'un système de contrôle des températures de fermentation, à l'exclusion des systèmes tubulaires par ruissellement.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs et rosés sont élevés au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Obligations d'analyse des vins

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et a minima tous les six mois à compter de la date de la déclaration de revendication	
- acidité volatile ; - anhydride sulfureux libre.	
Au stade du conditionnement	
Vins blancs, rouges ou rosés	- acidité totale ; - acidité volatile ; - titre alcoométrique volumique acquis ; - sucres fermentescibles ; - anhydride sulfureux total ; - pH.
Vins rouges	- indice de polyphénols totaux ; - intensité colorante modifiée.

4°- Dispositions relatives au conditionnement

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

5°- Dispositions relatives au stockage

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

6°- 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 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 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au sein des vignobles méridionaux de la Vallée du Rhône et reconnu comme « cru des Côtes du Rhône », le territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » est un des territoires qui ceinturent le remarquable massif calcaire des Dentelles de Montmirail. Cette montagne admirable, « *mons mirabilis* », témoigne de la première avancée alpine vers la Vallée du Rhône, qu'elle vient partiellement couper d'est en ouest. Relief imposant, culminant à 630 mètres d'altitude au Rocher du Turc, relief spectaculaire par le jeu de l'érosion, il constitue la structure géologique la plus complexe en rive gauche du Rhône avec des substrats issus des formations triasiques, jurassiques et crétacés, entourés d'une auréole de formations oligocènes et miocènes.

Entre la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » au nord et celle de l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise » au sud-est, située sur la rive gauche de l'Ouvèze, la zone géographique est inscrite au sein des communes de Vacqueyras et de Sarrians, dans le département du Vaucluse.

Entre massif calcaire imposant et terrasses de l'Ouvèze, les roches-mères constituant l'assise de ce territoire, sont d'origines assez diverses, de l'ère Secondaire (calcaire et graviers), au Tertiaire (sables et sols sablonneux) et au Quaternaire pour les grès et les argiles.
Les alluvionnements lacustres et marins ont joué un grand rôle dans la stratification de ces matériaux composant un sol propice à la culture de la vigne.
La terrasse alluvionnaire des « *Garrigues* » est constituée essentiellement des dépôts marins et des dépôts lacustres charriés par l'Ouvèze avec des sols pauvres, essentiellement argilo-calcaires, à matrice argileuse rouge et à galets roulés.
Les terrasses glaciaires du Riss, formation quaternaire, sont plus récentes que les « *Garrigues* ». Les alluvions anciennes altérées ont fait place à des matériaux de teinte grise mis en place par ruissellement au cours des derniers millénaires. Ces matériaux (riches en argile) se sont déplacés lentement et ont recouvert une partie des « *Garrigues* », donnant à cette formation la forme d'un cône.
Vacqueyras, comme les vallons situés entre le village et le rebord oriental des « *Garrigues* » est établi sur les safres du Comtat Venaissin, safres de l'ère Tertiaire. Il s'agit de matériaux d'origine calcaire correspondant à des grès et des calcaires fins alternant avec des marnes.

« Vacqueyras » justifie pleinement son ancienne dénomination : « *Vallis Quadreria* », « *Vallée de Pierres* », au sein de laquelle le vignoble a été majoritairement implanté sur de larges terrasses de l'Ouvèze, à une altitude comprise entre 60 mètres et 160 mètres d'altitude.

Le climat est méditerranéen, chaud et sec avec un ensoleillement particulièrement important. Il est cependant contrasté avec une pluviométrie annuelle faible de 600 millimètres à 800 millimètres mais très irrégulière et parfois de forts épisodes pluvieux aux équinoxes. La zone géographique est également soumise une grande partie de l'année (plus de 100 jours par an) à l'influence du Mistral,

vent du nord, violent et froid. Nous sommes ici à la limite orientale du secteur climatique le plus chaud de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », tempéré par l'influence du massif préalpin des Dentelles de Montmirail.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de la vigne à l'époque romaine est attestée au sein de la zone géographique par la récente mise à jour d'une *villa* gallo-romaine. L'étude de celle-ci a conclu à l'existence sur ce site, dans un premier temps, d'une plantation d'oliviers, remplacée, sans doute après une période de gel, par une plantation de vignes.

Le cadastre de 1521 recense, sur le territoire de la commune de Vacqueyras, 480 parcelles dont 85 sont plantées en vigne et réparties entre une cinquantaine de propriétaires. Le cadastre de 1596 évalue les surfaces plantées en vigne à 60 hectares et les propriétaires à 66.
La progression continue au fil des ans. En 1630, 75 hectares de vigne sont recensés et, en 1671, 78 hectares.

En 1724, une délibération, concernant des mesures pour la protection des vignes, aboutit à la nomination d'un garde du vignoble. Il est question de « *sanctionner les délits causés au vignoble* ».
Au lendemain de la Révolution, en 1828, l'ensemble des terres cultivées occupe 720 hectares, dont 84 hectares en vignes.

Au XIX^{ème} siècle, aucun changement notoire n'est enregistré, jusqu'à la crise du phylloxera qui, de 1860 à la fin du siècle, va sévèrement toucher toutes les régions viticoles. Le vignoble de « Vacqueyras » n'est pas épargné, mais la communauté vigneronne s'attache à le reconstituer assez rapidement.
Malgré les vicissitudes, la vocation viticole de « Vacqueyras » ne cesse de s'affirmer et, en 1915, 368 hectares de vigne sont dénombrés, soit environ 4 fois plus qu'un siècle plus tôt.
En 1950, la superficie en vigne est de 580 hectares.

Initialement inscrite au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » (décret du 19 novembre 1937), la production de ce territoire est rapidement reconnue pour sa qualité et par l'identité de ses vins. Elle est donc naturellement intégrée, dès 1955, au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » et, en 1967, le nom de la commune peut être adjoint au nom de cette même l'appellation d'origine contrôlée. Répondant au souhait des producteurs de voir reconnaître son savoir-faire, et l'identité et la notoriété des vins, l'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » est reconnue, par décret du 15 août 1990, s'inscrivant ainsi dans la famille des « Crus des Côtes du Rhône »

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1462 hectares pour une production moyenne de 44000 hectolitres.
Seule appellation d'origine contrôlée de la rive gauche du Rhône dans ce cas, les vins se répartissent dans les trois couleurs (vins rouges 95%, vins rosés 2%, vins blancs 3%) et sont élaborés par 175 producteurs dont 130 en caves coopératives et 45 en caves particulières.

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

Les vins blancs, bien que ne représentant qu'une petite proportion de la production, témoignent d'une forte identité avec des arômes majoritairement floraux, tempérés par des notes fruitées d'agrumes. En bouche, leur structure et leur nervosité leur confèrent une ampleur et une persistance aromatique longue.

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, mourvèdre N, et syrah N.

Les vins rosés, production tout aussi confidentielle que celle des vins blancs, assez colorés, sont riches et puissants généralement à dominante fruitée. Ils se distinguent également par une longue persistance aromatique.

Les vins rouges, production très largement majoritaire, sont marqués par les différents types de sols rencontrés. Ils se distinguent néanmoins par une forte identité mise fréquemment en valeur par une période d'élevage assez longue, même si celle-ci n'est pas imposée. Les arômes sont complexes, dominés par des fruits rouges ou noirs, souvent aux accents de surmaturité, de fruits confits ou confiturés. L'évolution leur confère des notes plus épicées, plus animales (cuir, gibier,…). La bouche est généreuse, ample, charpentée, imposante par sa structure tannique sans que celle-ci ne soit agressive. Ce sont des vins de garde puissants, ronds et élégants.

3°- Interactions causales

Conjuguant d'une part, des facteurs naturels propices à une expression originale du potentiel de vendange, avec des sols à forte perméabilité (sables, grès caillouteux, galets roulés), fréquemment associés à une matrice argileuse apte à proposer une réserve hydrique intéressante lors des périodes sèches, d'autre part, un climat méditerranéen tempéré par la proximité des Dentelles de Montmirail, apte à permettre de bonnes conditions de maturité des baies, sans excès de températures et laissant la place aux effets bénéfiques du Mistral tant sur la concentration que sur la protection face aux maladies cryptogamiques, et enfin, des facteurs humains qui, au fil des générations, se révèlent par le savoir-faire des opérateurs dans l'implantation des cépages et dans les assemblages de vendanges, les vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » témoignent de l'originalité de ce territoire.

Ces interactions se lisent particulièrement bien dans les vins rouges, complexes assemblages entre puissance et structure tannique, que l'on retrouve dans les vendanges issues des galets roulés, finesse et arômes fruités des vendanges issues des sols plus sableux, harmonie et équilibre dans les vendanges issues des grès caillouteux. Forts de ce potentiel, les savoir-faire mis en œuvre permettent, en respectant les originalités de la matière première, le maintien de l'identité des vins rouges.

De façon assez exceptionnelle dans cette zone viticole, l'identité particulière des vins produits a également été reconnue pour les vins blancs et les vins rosés qui bénéficient, ici, des mêmes incidences qualitatives liées tant aux facteurs naturels qu'aux usages de production.

Notoriété, savoir-faire, usages et qualité des vins peuvent se lire au travers d'un parcours du vignoble de « Vacqueyras », au travers d'un patrimoine rural important et préservé, lié à l'activité agricole avec moult cabanons et font des vins de « Vacqueyras », depuis 1998, les vins officiels du Festival d'Avignon.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les dispositions relatives à la superficie maximale par pied et à la distance maximale entre les rangs ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 9 août 1990 ;
- La disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles plantées en vigne avant le 9 août 1990 et ne répondant pas aux dispositions relatives à

la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de taille
Pour les vignes plantées avant le 1er septembre 1980, le nombre maximum d'yeux francs par pied est fixé à 16.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009;
- La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

4°- Pratiques œnologiques

La disposition relative aux systèmes de contrôle des températures de fermentation s'applique à compter de la récolte 2014.

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 « Vacqueyras » 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 « 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, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 10 jours ouvrés avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 15 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 ainsi que, le cas échéant, de la liste des parcelles ayant plus de 20 % de pieds morts ou manquants avec indication du pourcentage pour chacune d'entre elles.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 10 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, par trimestre, une déclaration récapitulative.

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

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine 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.

7. Déclaration de fin de travaux
Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.
Elle est accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

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 du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur d'établissement du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants) et de l'absence de paillage plastique
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage, manquants)
Irrigation	Contrôle des obligations déclaratives et contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi analytique du produit pendant la conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO_2 libre et acidité volatile) tous les six mois à compter de la date de la déclaration de revendication
Conditionnement	Contrôle documentaire (Analyse complète des vins assemblés au stade du conditionnement)
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)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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