Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHABLIS GRAND CRU »
homologué par le décret n° 2011-1583 du 17 novembre 2011, JORF du 20 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉEE « CHABLIS GRAND CRU »

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » initialement reconnue par le décret du 13 janvier 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats suivants pour les vins répondant aux conditions de production fixées, pour l'indication d'un de ces noms, dans le présent cahier des charges :
- « Blanchot » ;
- « Bougros » ;
- « Grenouilles » ;
- « Les Clos » ;
- « Preuses » ;
- « Valmur » ;
- « Vaudésir ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée «Chablis grand cru » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

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

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 31 janvier 1978.
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) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi par le nom d'un climat, les vins 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 janvier 1978.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée 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-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, 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 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,20 mètre, à l'exception des vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 % pour lesquelles cet écartement est inférieur ou égal à 1,60 mètre ;
- Les vignes présentent 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 14 yeux francs par pied et un maximum de 10 yeux francs par mètre carré : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ; - soit en taille longue (taille Guyot simple et double, et taille Chablis).
DISPOSITION PARTICULIÈRE
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 palissées et le palissage est entretenu.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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, qui se traduit notamment par :
- la maîtrise d'un bon état sanitaire, permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;
- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage), et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

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 et des talus 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
178	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)
54	64

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 le cépage admis pour l'appellation.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques
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 13,5 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

e) – Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel 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 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 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 mars 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.

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 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située au cœur des plateaux de l'« *Auxerrois* », dans le Bassin de Paris. Elle s'étend sur la commune de Chablis dans le département de l'Yonne, à l'est d'Auxerre.
La petite ville de Chablis est traversée par le Serein, affluent de l'Yonne, dans son parcours au cœur de la « *Côte des Bars* ».

La cuesta de la « *Côte des Bars* » est un relief formé de calcaire dur, le « *Calcaire du Barrois* », formant corniche au dessus d'un long versant au sous-sol de marnes (calcaires argileux) compactes et imperméables, les « *Marnes à exogyra virgula* », riches en petites huîtres en forme de virgule qui ont donné leur nom à la formation.
Sous les marnes, un niveau calcaire forme un petit ressaut topographique près du fond de la vallée (« *Calcaire à Astartes* »). Les marnes constituant le versant sont le plus souvent masquées par un manteau d'éboulis mêlant matériaux fins et éléments calcaires plus grossiers. Le dénivelé du front de « *Côte* » atteint 120 mètres à 130 mètres.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin sont rassemblées sur un coteau situé en rive droite de la vallée du Serein, à proximité immédiate du bourg de Chablis. La topographie complexe du coteau, d'orientation générale sud-ouest, le découpe en petits versants dont les expositions vont du sud-est à l'ouest.
Les parcelles de vigne occupent principalement le talus marneux aux sols bien drainés, mais atteignent localement vers le bas la corniche des « *calcaires à astartes* ». Les altitudes s'étagent entre 135 mètres et 215 mètres. Les sols sont toujours calcaires. Maigres et très caillouteux, bien drainés sur les calcaires du bas de versant, ils sont plus riches en argiles sur le talus marneux. Le manteau d'éboulis couvrant la marne imperméable, par son épaisseur variable, apporte des nuances. Il constitue une couche drainante et se réchauffant bien, améliorant les conditions agronomiques.

Le « *Chablisien* » baigne dans un climat océanique légèrement modifié par des influences continentales. Ce climat se caractérise par un régime de précipitations modéré et régulier (650

millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches avec une moyenne annuelle de 10,8°C.
Le climat est caractérisé par un assez fort risque de gelées hivernales et printanières qui peuvent être catastrophiques pour la vigne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée, dans le « *Chablisien* », dès le haut Moyen-Âge. Un monastère est créé à Chablis en 510, puis cédé, en 867, aux moines de Saint-Martin de Tours fuyant l'invasion viking en pays de Loire. Il semble que ceux-ci aient développé un vignoble proche du village.

En 1114, les Cisterciens fondent, près de Chablis, l'Abbaye de Pontigny et vont progressivement développer un vignoble, puis installer, dans la ville de Chablis, un cellier, le « *Petit Pontigny* », dont les bâtiments existent toujours.
La cohabitation entre les deux abbayes ne se fait pas sans difficultés, mais un accord est finalement trouvé. Le domaine viticole cistercien occupe, en particulier, le versant le plus proche du village, exposé vers le sud-ouest, en rive droite du Serein. Cet ensemble constitue le noyau historique du vignoble et va donner naissance aux « *grands crus* ».

Lors de la révolution française, les vignes ecclésiastiques sont confisquées et vendues aux enchères. Elles sont alors partagées entre les notables de Chablis, qui continuent la tradition de qualité héritée des siècles passés.

Au cours de son histoire, le vin de « Chablis » reste remarquablement stable dans son type de vin blanc sec. En 1186, un don à l'abbaye de Pontigny porte sur une vigne sise près de Chablis, donnant un vin « *blanc, et de longue garde* ». Les auteurs du XIX^{ème} siècle relèvent eux aussi cette particularité qui fait de « Chablis » une exception dans un monde viticole dominé par les vins rouges et « clairets ».

Le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium ont gravement atteint le « *Chablisien* » qui mettra plusieurs décennies à s'en remettre. Au cours des années 1950 et 1960 seulement, soutenue par les progrès de la viticulture, de la mécanisation et de la protection contre le gel, la reconstitution du vignoble est réellement relancée.

Les « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) maintenant reconnus en appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » sont cités dès le XIX^{ème} siècle dans la littérature vineuse à l'égal des meilleurs « *crus de Bourgogne* ». Ils sont désignés, dès le début du XX^{ème} siècle par les producteurs de la région sous l'expression « *grands crus classés* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » est reconnue par décret, en 1938. L'aire de récolte des raisins repose précisément sur 7 lieudits historiques, situés aux portes de Chablis, dont le nom est alors associé au nom de l'appellation d'origine contrôlée: « Blanchot », « Bougros », « Les Clos », « Grenouilles », « Preuses », « Valmur », « Vaudésir ».

Le « Chablis grand cru » est issu d'un cépage unique, le cépage chardonnay B, nommé localement « *beaunois* », réputé pour donner les grands vins blancs de « Bourgogne ».
A « Chablis », il règne sans partage sur l'ensemble du vignoble. La vigne est traditionnellement conduite en taille longue. La taille traditionnelle dite « *taille Chablis* » est bien adaptée aux conditions climatiques difficiles, tout en assurant une production régulière et modérée.

La taille Guyot, simple ou double, généralisée à l'ensemble des vignobles bourguignons au XIX^{ème} siècle, est aussi pratiquée. Le développement d'un matériel végétal performant par sélection clonale favorise le développement d'une taille courte permettant une bonne régulation de la végétation. Les vignes sont palissées, généralement plantées dans le sens de la pente. Si cette disposition facilite le ressuyage des sols argileux, elle pose aussi des problèmes d'érosion, compensés par un retour au travail du sol et à l'enherbement.

Face au risque de gel, plus important ici que dans la plupart des vignobles, les vignerons inventent des méthodes de lutte comme l'aspersion et le chauffage des parcelles, qui nécessitent une organisation collective et un système d'alerte quand la température baisse dangereusement.

Les producteurs chablisiens ont créé leur premier syndicat en 1908, afin de lutter efficacement contre les usurpations du nom de « Chablis ».
En 2000, une partie des producteurs de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » se sont regroupés en une association, l'« *Union des Grands crus de Chablis* ». En 1923, une cave coopérative est créée, à Chablis, « *La Chablisienne* ». Elle rassemble toujours 25 % des producteurs du Chablisien.
Le vignoble couvre une superficie de 104 hectares pour une production annuelle moyenne d'environ 5000 hectolitres en 2010.

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

Le « Chablis grand cru » est un vin blanc sec, vif et fruité, caractérisé par une minéralité notable, équilibrée par un caractère charnu. Ferme dans sa jeunesse, il gagne en complexité aromatique et en finesse en vieillissant, l'acidité et la minéralité lui conférant un caractère de fraîcheur. Sa déclinaison en sept « *climats* » exprime une palette de nuances. C'est un vin de garde, atteignant sa plénitude vers 10 ans.

3°- Interactions causales

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » doit notamment à son climat océanique frais le caractère vif et minéral de ses vins exclusivement blancs. Cette situation se marque par un effet important du mésoclimat et des conditions du millésime sur les caractères des vins.

La zone géographique de « Chablis grand cru » bénéficie d'une situation particulièrement favorable, l'exposition et les pentes, assurant un ensoleillement optimal et la protection contre les vents froids du nord. Le site confère aux vins une grande concentration soutenue par une minéralité particulière, leur assurant longévité et équilibre. La relative diversité des conditions de sol et d'exposition se reflète bien dans les vins. Fruités et expressifs lorsqu'ils sont issus de parcelles présentant les sols les plus légers, ils peuvent être austères, dans leur jeunesse, lorsqu'ils sont issus de parcelles présentant les sols les plus lourds. La déclinaison en 7 « *climats* » met en valeur ces nuances.

Les aptitudes naturelles du lieu ont été confirmées au cours de l'histoire. Partagés entre deux abbayes dès le Moyen-Âge, exploités ensuite par des familles de producteurs chablisiens, les « *climats* » gardent au cours du temps leur image de vin de haute qualité et de haute expression.

En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », les cite en première classe.
Les producteurs ont développé des savoir-faire spécifiques leur permettant de tirer le meilleur du

cépage chardonnay B dans cet environnement : système de taille qui régule au mieux le rendement et assure ainsi une maturité optimale, lutte contre les gelées.
Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis grand cru » sont recherchés dans le monde entier. L'exportation représente 60 % des ventes.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place avant le 28 mars 2003 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs, fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage complet.

2°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

Les dispositions suivantes s'appliquent à compter du 1er novembre 2014 :
- disposition relative à la capacité de cuverie ;
- disposition relative à la maîtrise de la température des contenants au cours de la phase d'élevage ;
- disposition relative au lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

3°- Disposition particulière

L'expérimentation du système relatif au volume complémentaire individuel est réglementée par le décret du 20 octobre 2005 modifié par le décret du 29 novembre 2007 et par le décret du 23 novembre 2010.

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

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est 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 premier 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, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé	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
Volume Complémentaire Individuel (VCI)	Contrôle documentaire : déclaration de récolte, registre VCI
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 « CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES »
homologué par le décret n° 2011-1584 du 17 novembre 2011, JORF du 20 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATIOND'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune-Villages » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Auxey-Duresses, Chassagne-Montrachet, Chorey-lès-Beaune, Ladoix-Serrigny, Meursault, Monthelie, Pernand-Vergelesses, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay et Savigny-lès-Beaune ;
- Département de Saône-et-Loire : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges, Remigny et Sampigny-lès-Maranges.

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 visées dans le tableau ci-après.
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.

COMMUNE	SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL
DEPARTEMENT DE CÔTE-D'OR	
Auxey-Duresses	4 et 5 novembre1981
Chassagne-Montrachet	9 juin 2010
Chorey-lès-Beaune	2 et 3 juin 1988
Ladoix-Serrigny	5 et 6 septembre 2001
Meursault	25 et 26 mai 2000
Monthelie	15 septembre 1983
Pernand-Vergelesses	5 et 6 septembre 2001

Puligny-Montrachet	14 et 15 mars 1979
	18 février 1982
Saint-Aubin	9 et 10 février 1977
Saint-Romain	9 juin 2010
Santenay	4 et 5 novembre 1997
Savigny-lès-Beaune	14 février 1985
DEPARTEMENT DE SAÔNE ET LOIRE	
Cheilly-lès-Maranges	2 et 3 juin 1988
Dezize-lès-Maranges	2 et 3 juin 1988
Remigny	2 et 3 novembre 1978
Sampigny-lès-Maranges	2 et 3 juin 1988

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, 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, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, 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-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, 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, 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, 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, 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, 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

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins 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 50 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 58 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 13,5 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins 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 mars 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 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

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

La zone géographique s'étend sur le territoire de 12 communes, de part et d'autre de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, et de 4 communes contiguës du département de Saône-et-Loire, en Bourgogne.
Plusieurs vallées interrompent la continuité de la « *Côte* » et découpent profondément les plateaux de l'arrière-pays, créant des sites favorables à une viticulture de qualité. Le vignoble occupe les reliefs constituant le front de « *Côte* » et s'insinue le long des versants des vallées drainant l'arrière-pays.

Les substrats des versants sont composés de formations calcaires datées du Jurassique moyen et supérieur. Alternent des niveaux de calcaires durs et des niveaux de marnes (calcaires argileux) plus tendres. Localement, des horizons dolomitiques s'intercalent dans la série.
Le substrat 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. Leur nature dépend de leur position topographique. 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 parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les versants bien exposés à des altitudes comprises entre 230 mètres et 400 mètres. Les coteaux au substrat marneux présentent souvent une pente moyenne de 20%, pouvant aller jusqu'à 40 %. La nature argilo-limoneuse des sols les rend parfois sensibles à l'érosion.

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, sur les replats et le piémont.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'apparition de la vigne en « *Côte de Beaune* » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ.
Il semble que le vignoble ait déjà acquis une réputation 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.
En 570, « *la Côte de Beaune est couverte de vigne* » écrit GRÉGOIRE de TOURS, « *...et il n'y a pas de liqueur préférable aux vins de ces coteaux* ».

A partir du XI^{ème} siècle, les témoignages abondent quant à la valeur des vignes de la « *Côte de Beaune* ». Les grandes abbayes bourguignonnes, Cluny, Cîteaux et leurs granges et dépendances possèdent d'importants domaines. Il en est de même de l'évêché d'Autun, des Comtes et Ducs de Bourgogne, ainsi que des seigneurs locaux.

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

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

Au XIX^{ème} siècle et jusque dans les années 1930, les « *vins fins* » de la « *Côte de Beaune* » se vendent généralement sous le nom des « *crus* » les plus réputés comme « Beaune », « Corton », « Pommard » ou « Volnay ». Ces noms étant réservés, dès 1936, à des appellations d'origine contrôlées, les vins rouges des autres communes de la « *Côte de Beaune* », dont la réputation est établie, sont reconnus en appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune-Villages », en 1937.

Le vignoble est principalement planté en cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. 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. L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois, ce qui leur assure une bonne aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles de la commune de provenance des raisins.

2 - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins présentent une robe rouge rubis et ont souvent une trame tannique mesurée et veloutée avec un beau fruité. Les vins de certains secteurs du sud de la « *Côte de Beaune* » ont un caractère plus tannique et plus colorés que ceux du nord, dotés d'une grande finesse.

3 - Interactions causales

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune-Villages » sont produits dans les diverses communes de la région et bénéficient des conditions variées qui y règnent.
Les communes situées en front de « *Côte* », donnent des vins généreux à la maturité poussée et aux tanins souples ou les communes, cachées dans les vallées entamant le plateau des « *Hautes Côtes* » offrent des vins sont plus frais, élégants et fruités.

Le relief, la diversité géologique et la variété de sols qui se sont développés induisent ainsi dans les vins une large palette de nuances.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime, tant à la vigne qu'en chai, par leur capacité, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer tout le potentiel du milieu naturel. Densités de plantation élevées, maîtrise des rendements, soins apportés à la vendange, sont complétés par des techniques de vinification traditionnelles et des élevages longs qui favorisent une bonne aptitude à la conservation en bouteille et contribuent à renforcer l'expression des nuances générées par les sites naturels.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Beaune-Villages » héritent, d'un passé bimillénaire, une notoriété et des savoir-faire qui constituent, pour la région, un capital culturel de prestige.

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

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - Lorsque 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 « CÔTES DE BLAYE » homologué par le décret n°2011-1585 du 17 novembre 2011, JORF du 20 novembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Blaye», initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux conditions 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 «Côtes de Blaye» est réservée aux vins tranquilles blancs secs.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 1991 pour les communes d'Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon, et du 4 novembre 1992 pour la commune de Cavignac.

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

3° - Aire de proximité immédiate :

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 la Gironde : Gauriaguet, Lansac, Lapouyade, Mombrier, Peujard, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Pugnac avant sa fusion avec Lafosse au 1er juillet 1974, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Trojan, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade et Villeneuve.

V. — Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :
-cépages principaux : colombard B et ugni blanc B ;
- cépages accessoires : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G et sémillon B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion des cépages colombard B et ugni blanc B est comprise entre 60 % et 90 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare.
La distance entre les pieds sur un même rang est au minimum de :
- 0,85 mètre pour les vignes taillées en Guyot simple ou Guyot double ;
- 0,70 mètre uniquement pour les vignes taillées en cordon bas palissé.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les méthodes suivantes:
- soit en taille Guyot simple ou Guyot double ;
- soit en cordon bas palissé. Dans ce cas, la hauteur du cordon ne peut pas dépasser un mètre et chaque cot ou courson ne peut porter plus de 3 yeux francs.
Le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 14.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximal de 17 grappes par pied.

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

f) - Etat cultural de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.
En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucres des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre ~~s~~ inférieure à :
- 178 grammes par litre de moût pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G ;
- 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum :
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 60 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 72 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Réception et pressurage.
La vendange est nettoyée par le biais d'une ou de plusieurs techniques (érafloir...).
L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

b) - Assemblage des cépages.
La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 %.

c) - Normes analytiques.
Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

PARAMÈTRES analytiques	VINS avant conditionnement (vins en vrac)	VINS après conditionnement
Sucres fermentescibles (glucose + fructose) (grammes par litre)	4	4
Acidité volatile maximale (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 0,79 acide acétique (0,65 g exprimé en H_2SO_4)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)	180	

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % vol.

e) - Matériel interdit.
L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

f) - Capacité de cuverie.
La capacité globale de vinification et de stockage est au minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente à surface égale.

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

2° - Dispositions relatives au conditionnement :

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

3° - Dispositions relatives au stockage :

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

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

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye » située sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde, se caractérise par des entrées maritimes provenant de l'océan, associées à une durée d'ensoleillement soutenue (240 jours annuels), qui confèrent à cette région un climat tempéré et des conditions très favorables à la viticulture. Cette zone recouvre le territoire de 41 communes des trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin dans la partie nord du département de la Gironde, et limitrophe des départements de la Charente et de la Charente Maritime.

La présence de l'estuaire sous l'influence du climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le Blayais présente trois ensembles géomorphologiques avec : une partie « estuarienne » de coteaux calcaires drainés vers l'Ouest et le Sud-Ouest par un réseau hydrographique court et encaissé, une partie interne de plateau, plus argileuse, drainée vers le Nord par un réseau hydrographique long morcelant peu le paysage et enfin une région d'arrière-pays plus sableux au Nord et à l'Est où ne se sont développés que de rares cours d'eau intermittents, peu marqués dans la topographie.

La diversité géologique de la région se retrouve dans la nature des sols. Sur le socle calcaire, les sols sont bruns, peu argileux et peu épais, souvent de type rendzine. Sur l'intérieur du plateau, les sols bruns deviennent plus argileux et à tendance sableuse dans les pentes. Au Nord et à l'Est de l'aire géographique, les sols localement sablo-graveleux sont majoritairement sableux gris à noirs, acides et reposent fréquemment sur un sous-sol induré ferrique de type « alios ». Ces « podzols » se déclinent en plusieurs nuances.

Ainsi, l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye » qui couvre plus de 20 000 hectares, présente deux grands types de paysages. Les plateaux et coteaux qui dominent l'estuaire sont très marqués par la viticulture. Structurés autour de la ville de Blaye et de sa citadelle, les petits bourgs, villages et hameaux sont disséminés dans le vignoble où quelques boisements de taille réduite subsistent principalement dans les vallons. Dans les plateaux de la partie orientale, le vignoble est associé à l'élevage et apparaît plus sous forme de clairières dans un environnement de landes ou boisé de pins maritimes.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès l'Antiquité, les Romains, installés dans cette région, ont implanté la viticulture et initié le développement du commerce du vin. Les domaines viticoles se développent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant.

Au Moyen-Age, le vignoble se cantonne aux abords du port de Blaye. Au XVI^{ème} siècle, les Hollandais, qui sont les acheteurs principaux des vins blancs produits en Charentes, décident de distiller les vins dont le degré alcoolique est peu élevé pour mieux les conserver. Ce commerce connaît un essor important dont l'influence se fait sentir jusqu'en Blayais où la production de vins blancs secs est importante.

A partir du XVII^{ème} siècle, cette influence des Hollandais apporte des innovations dans le vignoble et dans l'élaboration des vins. C'est ainsi qu'au milieu du XVIII^{ème} siècle, le vieillissement en barriques puis en bouteilles devient possible grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1978).

A la croisée des influences entre Gironde et Charentes, le Blayais produit au XIX^{ème} siècle aussi bien des vins rouges que des vins blancs, ces derniers destinés à la distillation via la région de Cognac. Les fléaux du XIX^{ème} siècle (oïdium, mildiou, phylloxéra) n'ont pas épargné le vignoble de cette région. Ainsi, la production de vins en Blayais a chuté en 1853 à 10 % de la récolte normale.

A la suite de la crise phylloxérique et de la reconstitution du vignoble grâce à des porte-greffes américains, c'est le cépage ugni blanc B qui se révèle le mieux adapté à la production de vins blancs destinés à la distillation, le colombard B, cépage traditionnel, étant fragilisé par le greffage.

Au début du XX^{ème} siècle, la reconnaissance progressive des appellations d'origine et notamment celle du « Cognac » exclut les productions issues du département de la Gironde. Dans ce contexte, les vins blancs secs du Blayais, où l'ugni blanc B et le colombard B sont majoritaires, et qui associent également les cépages du Bordelais tels le sauvignon B, le sémillon B et la muscadelle B, marquent leurs différences. Le Tribunal Civil de Blaye définit par jugement du 18 juillet 1929 l'appellation « Côtes de Blaye » pour les vins blancs produits dans les trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin. Ce jugement consacre ainsi les vins blancs du blayais, la diversité de l'encépagement et une tradition d'élaboration de vins blancs. Le décret du 11 septembre 1936 qui reconnait l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye », confirme l'aire géographique.

Les usages de production d'eaux-de-vie en Blayais ont pu se poursuivre à travers l'appellation « Eau-de-Vie d'Aquitaine » reconnue par le décret du 23 février 1942, puis par l'appellation « Fine – Bordeaux » reconnue par le décret du 5 août 1974. A partir des années 1980, la production d'eau de vie a été abandonnée en Blayais au profit des vins blancs secs en appellation « Côtes de Blaye ».

Une dizaine de producteurs revendiquent régulièrement 1 000 à 2 000 hectolitres en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye ». Pour pouvoir revendiquer cette appellation, la proportion des cépages colombard B et ugni blanc B doit être comprise à l'exploitation entre 60 % et 90 % de l'encépagement.

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

Ces vins blancs tranquilles et secs, sont issus principalement des cépages ugni blanc B et colombard B dont la proportion ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

Vifs et pleins de fraîcheur en bouche, ces vins présentent une belle couleur jaune clair. L'assemblage avec les cépages accessoires comme le sémillon B apporte du volume et du gras et l'association de la muscadelle B peut conférer au vin des notes aromatiques florales. La présence de sauvignon B et de sauvignon gris B renforceront leur caractère fruité. Ces vins peuvent être appréciés jeunes.

3° - Interactions causales :

Cette région située à la charnière des influences du département de la Gironde et des deux Charentes offre une diversité des milieux et des paysages où les viticulteurs ont su, avec le temps, créer une identité commune autour du nom de Blaye.

Parmi les vignobles anciens du Bordelais, les cépages de l'appellation « Côtes de Blaye » cultivés sous un climat océanique, ont, dès le XVIII^{ème} siècle, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité suffisante.

Les parcelles soigneusement sélectionnées permettent les expressions optimales des cépages locaux. Ainsi la nature des sols, leur situation topographique et leur vocation font partie des critères de sélection des parcelles dont la production peut revendiquer l'appellation. La diversité des cépages et des sols de l'appellation « Côtes de Blaye » implique une conduite du vignoble sélective. Aussi la densité de plantation est au minimum de 4 500 pieds par hectare et le nombre maximal de grappe par pied est limité à 17. L'importance du couvert forestier historique dans les parties orientales et septentrionales de l'aire géographique induit des risques de gels printaniers non-négligeables qui ont conduit à privilégier le cépage Ugni blanc B dont le débourrement est plus tardif que les autres cépages locaux.

L'association originale des divers cépages blancs en Blayais, dans un milieu qui réunit les conditions nécessaires à leur expression, a permis l'identification de l'appellation « Côtes de Blaye ». Bien que la production de cette appellation ait connu une diminution importante ces dernières décennies, concurrencée par les vins rouges, sa notoriété ancienne ne se dément pas. Un petit groupe de viticulteurs, constant dans cette production, s'évertue à maintenir les savoir-faire anciens.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire délimitée parcellaire :

Les parcelles plantées en vigne avant le 31 mai 1991 et exclues de l'aire parcellaire délimitée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 31 mai 1991 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° - Mode de conduite :

Les parcelles de vigne plantées avant le 14 février 1994 et présentant une densité de plantation comprise entre 3 300 pieds à l'hectare et 4 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou, au plus tard, jusqu'à la récolte 2020 incluse.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales :

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

2° - Dispositions particulières :

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

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

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 janvier qui suit la récolte.
Elle indique :
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

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

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

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

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 dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

4. Déclaration de déclassement :

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

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI-2° ci-dessus, tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide en cas d'arrachage et de replantation, de la copie de la déclaration de fin de travaux

CHAPITRE III
I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour), contrôle sur le terrain et SIG
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle terrain pendant les vendanges
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle pendant les vendanges du matériel utilisé
Capacité de cuverie	Vérification dans le chai
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Respect de la date limite et du type de taille. Comptage du nombre d'yeux francs sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucres des raisins
B.3. Transformation, élaboration, élevage,	

conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement...)	Contrôle documentaire (registre d'enrichissement, cahier de chai) et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Vérification des déclarations de récolte et de production
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retiraison	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 « JASNIÈRES » homologué par le décret n°2011-1586 du 17 novembre 2011, JORF du 20 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. — Nom de l'appellation

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

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Jasnières » 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 sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Sarthe : Lhomme, Ruillé-sur-Loir.

2° Aire parcellaire délimité

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 novembre 1985.

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 pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Sarthe : Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, La Chartre-sur-le-Loir, Château-du-Loir, Chenu, Dissay, Flée, Marçon, Montabon, Nogent-Poncé, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Pierre-de-Chevillé, Vouvray-sur-Loir, Vancé.
Département de Loir-et-Cher : Montoire-sur-Loir.
Département d'Indre-et-Loire : Bueil, Epeigné-sur-Dême, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan, Villebourg.

V. - Encépagement

1° Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite

a) Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,80 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1 mètre.

b) Règles de taille
Les vignes sont taillées à coursons portant chacun au plus 3 yeux francs. Le nombre total d'yeux francs par pied ne peut pas dépasser 13.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». Le palissage des vignes est obligatoire avant l'entrée en production en appellation d'origine contrôlée. 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 établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage. Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,50 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 8500 kilogrammes par hectare.

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

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

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 jusqu'à 1,50 mètre au minimum du dernier piquet de palissage.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte

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

2° Maturité du raisin:

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

	Richesse minimale en sucre des raisins (grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Vins secs	162	10 %
Vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 12 grammes par litre	212	12,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1° Rendement:

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 52 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 63 hectolitres par hectare.

3° Entrée en production des jeunes vignes:

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

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

1° Dispositions générales

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

a) Normes analytiques
Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

Les vins secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.

L'acidité volatile est inférieure ou égale à:
- 12,2 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte ;
- 15,3 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année suivante ;
- 18 milliéquivalents par litre ensuite.

b) Pratiques œnologiques et traitement physiques

Le recours à toute pratique d'enrichissement est interdit pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose +fructose) supérieure à 12 grammes par litre.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

c) Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au volume de la récolte précédente, à surface égale.

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 par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage:

L'opérateur justifie d'un lieu 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 qu'après le 15 janvier 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 agréés au plus tôt le 1er janvier 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

Située au cœur de la vallée du Loir, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée Jasnières correspond à un coteau très pentu, orienté au sud et reliant les communes de Ruillé-sur-Loir et Lhomme sur environ 5 kilomètres en rive droite de la vallée.

Le nom de "Jasnières" est celui d'un lieu-dit emblématique qui a désigné par la suite l'ensemble du coteau et les vins qui en sont issus. Le coteau large d'environ 300 mètres est entrecoupé de trois vallons qui marquent fortement le paysage.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur la partie la plus abrupte de ce coteau avec des pentes de l'ordre de 15%, à une altitude variant de 70 à 120 mètres et représentent une

cinquantaine d'hectares. En ces situations, sous l'action de l'érosion qui a mis à nu le substrat, les sols sont superficiels, caillouteux et se réchauffent rapidement. Ils sont principalement développés sur les formations du tuffeau du Turonien et des argiles à silex du Sénonien. Par endroits, ils peuvent être issus des formations détritiques de l'Eocène ou comporter des éléments issus de terrasses alluviales du Loir.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid du coteau. Les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b. Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon la tradition orale, l'implantation au moyen-âge du monastère de Saint-Lézin, à Marçon, est à l'origine du développement de la vigne dans la vallée du Loir.
Au cœur de cette vallée, les vignerons ont rapidement identifié le coteau particulier de Jasnières sur lequel le cépage chenin B, implanté à l'extrême nord de son aire de culture, donne des vins originaux. De nombreuses caves creusées et utilisées pour la vinification, ont constitué un facteur favorisant la vinification et la conservation des vins de Jasnières.
Au XVI^{ème} siècle, les vins blancs du Loir sont régulièrement cités. Ainsi, Rabelais, dans son « Pantagruel », signale que la commune de La Chartre située au cœur de la vallée du Loir et juste au pied du coteau de Jasnières était encombrée de marchands de vin ; Ronsard chante les vins du Loir et Henri IV chevauchant entre La Flèche et Vendôme découvre les vins de Jasnières et demande à ce qu'ils soient servis au château royal de Saint-Germain-en-Laye.
Par la suite, les courtiers hollandais jusqu'à la fin du XIX^{ème}, remontant la loire et ses affluents, s'approvisionnent en vins blanc du Loir et de Jasnières et les acheminent jusqu'aux pays du nord de l'Europe qui apprécient particulièrement les vins blancs produits en Val de Loire avec le cépage chenin B..Il faut souligner en effet l'importance du Loir qui grâce à sa liaison avec la Loire permet aux denrées et vins produits en Sarthe d'être exportées.

Jules Guyot note dans son *Etude des vignobles de France* (1876) que *« le climat de la Sarthe appartient à cette partie de la zone tempérée où les fruits sucrés acquiert le maximum de leur finesse, les raisins y sont délicieux et les vins produits remarquables.*
C'est au cours de ce XIX^{ème} siècle que les vins blancs de Jasnières acquièrent auprès d'un plus large public une forte notoriété avec notamment les millésimes 1837, 1870 et 1893 qui marquent les esprits. Curnonsky grand critique gastronomique du début du XX^{ème} siècle, surnommé le prince des gastronomes, indique à cette époque que « Trois fois par siècle, le Jasnières est le plus grand de tous les vins blancs du monde. "

En 1937, l'appellation d'origine contrôlée « Jasnières » est l'une des premières à être reconnue pour les différentes catégories de vins.

En 2009, le vignoble de l'AOC "Jasnières" occupe plus de 50 ha, cultivés par environ 25 vignerons dont la production approche 2500 hl.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins secs présentent généralement des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse. Ils conservent en final une sensation de fraicheur. Leur potentiel s'exprime en vieillissant pour faire place à des notes suaves d'évolution, telles que le miel ou la rose fanée.

Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles leur complexité et leur potentiel de garde sont généralement plus importants. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs apparaissent alors fréquemment accompagnées assez souvent au vieillissement de notes d'amandes grillées ou de coing.

3. Interactions causales

La zone géographique de « Jasnières », située à la limite climatique de culture du cépage chenin B, cépage noble du « Val de Loire », mais également cépage tardif, présente sur ce coteau exposé plein sud des situations naturelles privilégiées qui se traduisent, dans les vins, par une expression aromatique originale et un équilibre remarquables.

Cette expression originale des vins impose une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par une conduite de la vigne rigoureuse et une taille courte.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles dont les sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.

L'effet millésime, particulièrement marqué sur le vignoble, a permis aux hommes depuis fort longtemps de tirer parti des diverses conditions de maturité des raisins.
Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques du millésime, les raisins récoltés auront une richesse naturelle en sucre plus ou moins importante et donneront différents types de vins. Lorsque les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, les vendanges après concentration par passerillage sur souche ou action de pourriture noble donnent des vins à forte teneur en sucres restants qui peuvent être alors conservés plusieurs dizaines d'années.
Les vastes caves creusées dans le tuffeau permettent un élevage des vins nécessaire à l'expression de leurs caractéristiques aromatiques; ce dernier est rendu obligatoire dans le cahier des charges.

Cités dès le XVI^{ème} siècle par les rois et érudits, les vins de Jasnières gagnent leur notoriété auprès du grand public dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle et occupent encore aujourd'hui une place à part dans la production des vins blancs septentrionaux du Val de Loire.

XI. — Mesures transitoires

Mode de conduite:

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tout en présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et une densité minimum de 4 500 pieds à l'hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales:

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée 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) - La mention « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins répondant aux dispositions du point IX (1-a) relatives à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

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

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

4. 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 de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et le type du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le produit considéré.

5. Déclaration préalable des transactions
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- le nom de l'appellation ;
- 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.

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

7. *Déclaration préalable de conditionnement*
a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

II. - Tenue de registres

1. Registre de maturité
Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré au moins un contrôle de maturité.

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et dont la densité de plantation est supérieure à 4 500 pieds par hectare mais inférieure à 5 500 pieds par hectare tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, 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	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou

de plantation et palissage)	le plan d'inspection
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de cuverie	Sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la maturité	Contrôle documentaire et contrôle sur site ; vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de date de mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MARGAUX » homologué par le décret n°2011-1587 du 17 novembre 2011, JORF du 20 novembre 2011

CHAPITRE I^er^

I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Margaux », initialement reconnue par le décret du 10 août 1954, 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 « Margaux » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arsac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans.

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 16 mars 2007.

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

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau et Le Pian-Médoc.

V. — Encépagement

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

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7 000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :
- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à deux cordons ou en éventail à quatre bras.

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 pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.
- La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximum de :
- quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- douze grappes par pied pour les autres cépages.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées 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 :

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

3° - Irrigation :

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin :

a) - Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

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

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 57 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir :

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme

par litre.

b) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.

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

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

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

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte et au plus tard le 31 décembre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

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

4° - Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

La zone géographique de l'appellation « Margaux » s'étend sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde sur un ensemble de terrasses graveleuses. Elle comprend 5 communes du département de la Gironde et constitue la plus vaste des appellations « communales » du Médoc.
Cette appellation, qui s'inscrit dans le contexte d'un climat océanique tempéré, bénéficie de facteurs climatiques favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. A ce climat s'associent parfois quelques dépressions automnales pluvieuses qui expliquent en grande part l'effet millésime. Les principales caractéristiques sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.
Les sols sont caractérisés pour l'essentiel sur les dépôts fluviatiles plio-quaternaires et quaternaires de la Garonne. Disposés en terrasses, ces dépôts se présentent sous la forme de collines qui s'étagent aujourd'hui entre 6 et 33 m d'altitude. Le réseau hydrographique dense participe au morcellement de ces croupes et permet l'évacuation des eaux de drainage.
Les terrasses quaternaires correspondent à deux grands ensembles sédimentaires :
- le premier, couramment dénommé haute terrasse, d'âge Villafranchien, fait intervenir une dynamique de dépôt de type méandre. Ce niveau alluvionnaire, est constitué d'argile sableuse à graviers et petits galets, entrecoupés d'argiles et de sables. La taille des galets n'excède pas 35 mm et leur a valu le nom de « graves dragées ». Il se rencontre exclusivement dans la partie sud de la commune d'Arsac.
- le second, qui correspond à la basse et aux moyennes terrasses, fait intervenir une compétence des fleuves bien plus importante. Ces dépôts, sont à mettre en relation avec les phénomènes de débâcles consécutifs de la fonte des glaciers au cours des différentes périodes glaciaires. A chacune de ces crises climatiques, correspond un niveau alluvionnaire. Le matériel alluvial est nettement plus grossier, des dimensions de galets supérieures à 80 mm sont fréquentes.
Ces deux ensembles sont séparés par un talus de raccordement qui s'étire sur la commune d'Arsac suivant une direction subparallèle à l'actuelle Gironde. Ce talus, localement entaillé par des « ravines » profondes est aujourd'hui recouvert par des formations sableuses d'origine éolienne et colluviale.
A l'ouest de ces nappes alluviales, le plateau qui s'établit entre 30 et 40 m d'altitude est recouvert par une importante formation sableuse d'origine éolienne : le sable des landes.
A l'est, le long de l'estuaire de la Gironde, suivant une bande d'un à deux kilomètres, on trouve de vastes plaines d'origine alluviale situées à des altitudes inférieures à 5 m. Elles constituent ce qu'on appelle communément les palus, à dominante limono-argileuse mais parfois plus sableuses.
Le substratum ancien de ces dépôts fluviatiles correspond le plus souvent à une formation d'origine continentale à dominante argileuse d'âge fini Eocène ou à des calcaires et des marnes d'âge Eocène supérieur. Plus rarement, des calcaires d'âge Oligocène constituent le soubassement de la terrasse la plus ancienne. Ce substratum affleure de façon ponctuelle au profit des vallées affluentes de la Garonne qui drainent l'appellation, ainsi qu'à la périphérie des terrasses, en bordure de marais, sur les communes de Cantenac, Margaux et Soussans.
Les premiers cadastres, qui datent du début XIXème siècle, montrent que le paysage de la région de Margaux était constitué par la juxtaposition de noyaux viticoles surtout situés sur les croupes

graveleuses de la basse et des moyennes terrasses. La forêt se concentrait à l'ouest, les prairies et pâtures étaient l'apanage des terres de palus.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Si la vigne est apparue dès l'époque gallo-romaine, ce n'est qu'à partir du XVIème siècle, sous l'impulsion de grandes familles Bordelaises, que de véritables propriétés viticoles, les « bourdieux », les ancêtres des châteaux viticoles, apparaissent dans le paysage margalais. Avec l'assainissement des terres entrepris sous le règne de Louis XIV sous l'impulsion des ingénieurs hollandais, le vignoble gagne rapidement les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses en supplantant toutes les autres cultures. Les principaux crus de Margaux émergent tour à tour.
Vers 1760, la quasi-totalité du vignoble moderne est constituée et la cartographie du vignoble établie à cette époque (carte dite de Belleyme) diffère peu de celle d'aujourd'hui.
Ces noyaux d'élites sont peu affectés par les différentes crises viticoles qui se sont succédé jusqu'à la moitié du XXème siècle, qu'elles soient d'origine sanitaire ou socio-économique. Par contre, la limite occidentale du vignoble a énormément fluctué au cours du temps en fonction de la conjoncture économique.
Si l'usage du nom de Margaux est courant depuis au moins le XVIIIème siècle, l'appellation d'origine « Margaux » a été le fruit de très nombreux procès engagés par des propriétaires et les Syndicats viticoles. Avant les jugements qui définiront les limites territoriales de l'appellation Margaux, les noms de « Margaux » ou « près Margaux » étaient employés pour désigner les vins des communes de Margaux, Cantenac, Labarde, Arsac et Soussans mais aussi provenant de certaines communes peu éloignées de la région de Margaux.
C'est un jugement du Tribunal Civil de Bordeaux du 3 décembre 1923 qui fixera les premiers contours de la future appellation Margaux , en considérant que la région de Margaux comprend les cinq communes de Margaux, Cantenac, Soussans, Arsac et Labarde.
Le décret de l'AOC Margaux du 10 août 1954 reconnaît l'aire géographique de l'Appellation d'origine contrôlée Margaux aux cinq communes de Margaux, Cantenac, Soussans, Arsac et Labarde.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Margaux » sont uniquement des vins tranquilles rouges. Ils présentent une couleur rouge intense et une excellente aptitude à la garde. Ces vins sont de grande garde et se caractérisent par une certaine finesse soulignée par des arômes fruités.
Le cabernet-sauvignon N est le cépage roi du Médoc, il occupe près de 60 % des surfaces en vigne de l'appellation « Margaux ». Il confère au vin sa structure, son bouquet et son potentiel de vieillissement. Le merlot N, cépage d'appoint incontournable, ne représente que rarement plus de 30 % des assemblages. Il apporte rondeur, générosité et complexité des arômes. Le cabernet franc N plus rare, apporte élégance et subtils arômes épicés. Le petit-verdot N produit un vin assez complet en couleur, en fruits et en tannins.

3°- Interactions causales

La qualité et la typicité des vins de Margaux trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité de sols et de leurs situations topographiques par leur proximité avec l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.
Dès les débuts de la commercialisation sur le marché londonien des « New French Clarets », au début du XVIIIème siècle, les vins du futur château Margaux sont nommément désignés et se vendent à un prix trois fois supérieur à celui du « claret » traditionnel.
L'analyse des registres des transactions enregistrées par le courtier Abraham Lawton entre 1742 et 1775, montre que les cinq paroisses de la future appellation « Margaux » occupent déjà le premier plan, avec des volumes qui représentent un peu plus du quart du volume total des vins médocains pour un montant qui dépasse légèrement le tiers de la valeur marchande totale des vins du Médoc.
En 1787, la hiérarchie des crus établie par Thomas Jefferson, place château Margaux parmi les premiers. Figurent ensuite plusieurs crus de la région de Margaux tels, Durfort, Kirwan, Issan,

Marquis de Terme et Rauzan.
L'analyse de la valeur fiscale des terres agricoles, d'après les premiers cadastres établis entre 1826 et 1830, fait apparaître que la plupart du vignoble était situé sur les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses, et qu'il correspondait aux taux d'imposition les plus élevés. Ces secteurs correspondent également aux noyaux d'élite de l'appellation « Margaux ». Ces noyaux d'élite s'étendent sur les terrains situés sur lesdites terrasses, leurs colluvions et leur support géologique argileux ou calcaire. Les usages ont consacré depuis trois siècles, une aire parcellaire de production délimitée qui résulte de la synthèse des critères pédologiques, topographiques, climatiques et historiques propices à l'implantation d'un vignoble de grande renommée.
Le célèbre classement de 1855, qui est largement préfiguré par celui de Lawton, consacre la future appellation « Margaux » en la dotant d'un éventail unique de 21 grands crus classés qui couvrent toute la gamme du classement, avec une assiette foncière qui s'étend sur les moyennes terrasses. Cette reconnaissance sera complétée en 1932 par le classement des crus bourgeois qui récompensera 16 propriétés, avec 2 crus bourgeois exceptionnels, 8 crus bourgeois supérieurs et 6 crus bourgeois.
Le souci permanent des viticulteurs margalais d'affirmer le caractère unique de cette région viticole trouve son illustration dans la conservation et l'amélioration des pratiques ancestrales et par la sélection des parcelles et des cépages les plus appropriés. Parce que des hommes ont su exprimer ce potentiel, Margaux est l'un des vignobles les plus prestigieux au monde.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 16 mars 2007, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est annexée au présent cahier des charges.

2° - Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4 000 pieds par hectare 6 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 6500 pieds par hectare et ~~à~~ 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date du 31 juillet2009.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0, 7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

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

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle remplissent une déclaration de transaction et la transmettre à l'organisme de contrôle agréé et à l'Organisme de défense et de gestion et dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.
Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, remplissent une déclaration de conditionnement et la déposer à l'organisme de contrôle agréé et à l'Organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition.

4° Déclaration de repli :

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

5° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en

fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

1° Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs :

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.
Il indique pour chaque parcelle concernée :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI – 2° du chapitre I^{er} tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

3° Documents particuliers :

- analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC ;
- enregistrement des contrôles de maturité ;
- cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO2 total, AV, AM.
- le cahier d'enrichissement

CHAPITRE III
I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.

A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; - sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité minimale de vinification.	contrôle documentaire (inventaire des contenants).
Elevage (durée).	contrôle documentaire et contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte ; Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres) chez les opérateurs ; Par examen visuel du raisin.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.

Suivi des dates relatives au conditionnement.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

.II – Références concernant la structure de contrôle

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

Qualisud
15, avenue de Bayonne
40 500 Saint SEVER
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21
Fax : (33) (0)5.58.75.13.36
Courriel : contact@qualisud.fr
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011et agréé par l'INAO.

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 font l’objet d’un contrôle analytique et organoleptique systématique.

A N N E X E 1

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIANT D'UNE TOLÉRANCE DE PRODUCTION DÉFINIE AU CHAPITRE Ier, PARTIE XI-1. — MESURES TRANSITOIRES RELATIVES À L'AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (ha)	SECTION	N°
Arsac	Belair	1, 2238	AL	65
Arsac	Belair	0, 489	AL	66
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1744	A2	186
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1568	A2	187
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0268	A2	188
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0279	A2	189
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0376	A2	190
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 0723	A2	191
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 1626	A2	193
Cantenac	Petit Jaugeyron	0, 6555	A2	194
Cantenac	Boulibranne	0, 858	AH	134
Cantenac	Boulibranne	1, 0945	AH	326
Cantenac	Boulibranne	1, 113	AH	341
Cantenac	Mathéou	0, 0132	AI	177
Cantenac	Mathéou	0, 0295	AI	178
Cantenac	Mathéou	0, 0965	AI	179
Cantenac	Mathéou	0, 0225	AI	180
Cantenac	Mathéou	0, 1057	AI	181
Cantenac	Mathéou	0, 0076	AI	182
Cantenac	Mathéou	0, 0168	AI	183
Cantenac	Mathéou	0, 0077	AI	184

Cantenac	Mathéou	0, 0214	AI	185
Cantenac	Mathéou	0, 0346	AI	186
Cantenac	Mathéou	0, 0231	AI	187
Cantenac	Mathéou	0, 0154	AI	188
Cantenac	Mathéou	0, 0233	AI	189
Cantenac	Mathéou	0, 0078	AI	190
Cantenac	Mathéou	0, 0312	AI	191
Cantenac	Mathéou	0, 0156	AI	192
Cantenac	Mathéou	0, 0548	AI	193
Cantenac	Mathéou	0, 1245	AI	194
Cantenac	Mathéou	0, 0536	AI	195
Cantenac	Mathéou	0, 0405	AI	196
Cantenac	Mathéou	0, 0307	AI	197
Cantenac	Mathéou	0, 082	AI	199
Cantenac	Mathéou	0, 0101	AI	200
Cantenac	Mathéou	0, 0202	AI	201
Cantenac	Mathéou	0, 1013	AI	202
Cantenac	Mathéou	0, 0224	AI	203
Cantenac	Au Verdet	1, 1253	AK	192 p
Cantenac	La Grave	0, 0565	AK	150
Cantenac	La Grave	0, 0952	AK	151
Cantenac	La Grave	0, 3375	AK	152
Cantenac	La Grave	0, 0433	AK	153
Cantenac	La Grave	0, 0175	AK	154
Cantenac	La Grave	0, 1499	AK	156
Cantenac	La Grave	0, 1746	AK	157

Cantenac	La Grave	0, 2142	AK	158
Cantenac	La Grave	0, 1	AK	159
Cantenac	La Grave	0, 183	AK	160
Cantenac	La Grave	0, 0258	AK	161
Cantenac	La Grave	0, 127	AK	162
Cantenac	La Grave	0, 0316	AK	163 p
Cantenac	La Grave	0, 1025	AK	164 p
Cantenac	La Grave	0, 0254	AK	165 p
Cantenac	La Grave	0, 0225	AK	166 p
Cantenac	La Grave	0, 0169	AK	167 p
Cantenac	La Grave	0, 0177	AK	168 p
Cantenac	La Grave	0, 0641	AK	169 p
Cantenac	La Grave	0, 0545	AK	170 p
Cantenac	La Grave	0, 072	AK	171 p
Cantenac	La Grave	0, 0194	AK	172 p
Cantenac	La Grave	0, 0491	AK	173 p
Cantenac	La Tuilerie	0, 9574	AK	223
Cantenac	La Tuilerie	0, 2005	AK	229
Cantenac	La Tuilerie	0, 2795	AK	231
Cantenac	Martinens	0, 517	AK	215
Cantenac	Martinens	0, 7705	AK	221
Cantenac	Martinens	0, 958	AK	222
Cantenac	Martinens	0, 9259	AK	426
Cantenac	Martinens	0, 9234	AK	428
Cantenac	Grand Jaugueyron	0, 2909	B	232
Cantenac	Jean Faure	0, 3597	B	152

Cantenac	Jean Faure	0, 1144	B	153
Cantenac	Jean Faure	0, 0939	B	154
Cantenac	A Piche Leibre	0, 0879	D	244
Cantenac	A Piche Leibre	0, 1207	D	245
Margaux	La Fontanelle	0, 1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0, 266	A2	95
Margaux	La Fontanelle	0, 1759	A2	259 p
Margaux	La Petite Lande	1, 0000	AI	423
Margaux	Les Gondats	0, 7826	AI	309
Margaux	Les Gondats	1, 2331	AI	759
Margaux	Les Gondats	0, 0348	AI	760
Margaux	Les Gondats	1, 8222	AI	766
Margaux	Au Chateau	0, 2723	B2	22 p
Soussans	Bédillon	0, 8705	AC	97
Soussans	Bas Peyron	0, 4798	AH	106 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1476	AH	107 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1626	AH	138 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0818	AH	139 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0529	AH	140 p
Soussans	Bas Peyron	0, 1139	AH	141 p
Soussans	Bas Peyron	0, 0351	AH	142 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0472	AH	2
Soussans	Les Pereyres	0, 0094	AH	3
Soussans	Les Pereyres	0, 0084	AH	4
Soussans	Les Pereyres	0, 0106	AH	5
Soussans	Les Pereyres	0, 0412	AH	6

Soussans	Les Pereyres	0, 5622	AH	7
Soussans	Les Pereyres	0, 0393	AH	8 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0585	AH	9 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0554	AH	10 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0087	AH	11 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0192	AH	14 p
Soussans	Les Pereyres	0, 1749	AH	99
Soussans	Les Pereyres	0, 0105	AH	100
Soussans	Les Pereyres	0, 1168	AH	101
Soussans	Les Pereyres	0, 3043	AH	105 p
Soussans	Les Pereyres	0, 0358	AH	249 p
Soussans	Les Pereyres	0, 043	AH	250p