

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHEVERNY »
homologué par le décret n° 2011-1178 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », initialement reconnue par le décret du 26 mars 1993, 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 « Cheverny » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil et la section cadastrale E de la commune de Monthou-sur-Bièvre.

2^o- 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 28 mai 1986.

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

3^o- 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 Loir-et-Cher : Bracieux, Chailles, Chambord, Chaumont-sur-Loire, Contres, Fontaines-en-Sologne, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Saint-Gervais-la-Forêt, Soings-en-Sologne, Thenay, Valaire.

V. - Encépagement

1^o- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G ;
- cépages complémentaires : chardonnay B, chenin B, orbois B.

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

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage complémentaire : gamay N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage complémentaire : gamay N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N et cot N.

2°- *Règles de proportion à l'exploitation*

a) - Vins blancs

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement.
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges

- La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

c) - Vins rosés

- La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- *Modes de conduite*

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement maximal entre les rangs de 2,10 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 13 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille à coursons (conduite en éventail ou en cordon de Royat)

Le nombre de rameaux fructifères, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 11.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne 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, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :

- à 162 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
- à 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	10 %
Vins blancs	
Sans production de vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre	10 %
Avec une production de vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre	13 %
Vins rosés	
Sans production de vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre	10 %
Avec une production de vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre	13 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	60
Vins rouges et rosés	55

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rouges et rosés	66

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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malolactique

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

c) - Normes analytiques

Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

Après fermentation, les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Après conditionnement :

- Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre présentent une teneur en acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique ;
- Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5%.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins au rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

f) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 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.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositeurs agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » forme un plateau assez mollement ondulé, sur lequel le vignoble est implanté en îlots, à proximité de la Loire, ou, souvent, dans les clairières au cœur des massifs boisés.

Sur la rive gauche de la Loire, elle forme une bande, le long du fleuve, qui s'élargit sensiblement dans sa partie sud-ouest, face à la ville de Blois.

La zone géographique est drainée d'est en ouest par le Cosson et le Beuvron et quelques uns de leurs affluents. Elle est limitée au nord-ouest par la Loire, et, dans sa partie orientale, par la Grande Sologne, plus particulièrement par les boisements continus du parc de Chambord et de la forêt de Cheverny.

L'aire parcellaire précisément délimitée classe les situations suivantes :

- Au nord-est de la zone géographique, le long de la Loire, le vignoble est implanté en situation de « balcon » sur les sols filtrants des hautes terrasses du fleuve ;
- Au sud-ouest, le vignoble est majoritairement implanté sur les formations de Sologne caractérisées par leurs sols à dominante texturale sableuse à argilo-sableuse, reposant en profondeur sur un horizon argileux, mais il est également implanté sur le calcaire de Beauce caractérisé par ses sols bruns calcaires.

Le climat océanique dégradé est le plus continental de la région notamment :

- un peu plus sec, avec 25 à 50 millimètres de précipitations annuelles en moins,
- et sensiblement plus frais, notamment au cours de la période végétative de la vigne, avec des températures moyennes inférieures de l'ordre de 0,5 à 1°C, et des températures minimales inférieures de l'ordre de 1°C.

Ce climat est sous l'influence locale des massifs boisés et des vallées du Beuvron, du Cosson et de leurs petits affluents.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux habitants de cette ville l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 kilomètres) de la capitale. Pour répondre à la demande, l'extension des plantations se fait, dans un premier temps, autour d'Orléans, puis de plus en plus vers l'aval, en direction de Blois et Tours.

La mise en service au XVII^{ème} siècle du canal reliant la Loire à la Seine, facilite alors le transport du vin et au XVIII^{ème} siècle, la Carte de Cassini indique un vignoble continu sur les deux rives de la Loire.

Les plantations en cépages gros producteurs se développent. Cependant, à l'inverse de l'ancienne Beauce viticole (située au nord de Blois sur l'autre rive), où se développent en particulier les plantations en cépage gros noir N (cépage teinturier extrêmement puissant et productif), le secteur de Cheverny garde une tradition de production viticole de qualité, couramment désignée sous le terme de « vins de Sologne » jusqu'au début du XX^{ème} siècle.

Après les ravages de la crise phylloxérique, l'encépagement du vignoble évolue lors de sa reconstitution, et 9 cépages composent la palette de l'encépagement de « Cheverny ». Les vins sont traditionnellement issus d'assemblages, ce qui constitue une originalité parmi les appellations d'origine contrôlées du Val de Loire.

La superficie du vignoble est, en 2009, de 600 hectares exploités par environ 50 viticulteurs, pour une production moyenne de 20000 hectolitres. Les vins rouges et les vins blancs représentent respectivement environ 45 % des volumes produits, et les vins rosés 10 %.

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

Les vins blancs livrent des arômes dominés souvent par des notes d'agrumes, de fruits exotiques ou de fleurs blanches, avec parfois la présence d'une touche de buis. En bouche leur vivacité naturelle est équilibrée par une belle rondeur.

Le plus souvent, les vins rosés offrent une palette aromatique expressive, avec des notes de fruits rouges et d'épices, et leur équilibre en bouche allie la nervosité à un certain « gras ».

La plupart des vins rouges présentent, dans leur jeunesse, des arômes dominés par les fruits rouges et noirs, avec parfois une touche épicee. Leur structure tannique délicate en fait des vins subtils. Toutefois, certains, un peu plus charpentés, peuvent être conservés quelques années, après lesquelles ils développeront le plus souvent des arômes de venaison.

3°- *Interactions causales*

La présence de sols maigres, difficiles à travailler et de peu de rendement en céréales, mais propices à la viticulture, a été un facteur déterminant pour l'implantation du vignoble.

Fortement marquée par l'action de la Loire (érosion et constitution de terrasses), la géo-pédologie de l'aire parcellaire délimitée, partagée entre sols viticoles à dominante texturale sableuse et sols viticoles développés sur substrat calcaire, est originale par rapport à celle des autres appellations d'origine contrôlées ligériennes.

Voie de communication historique majeure, la Loire constitue, depuis au moins l'antiquité, un important axe d'échange et de commerce. Elle a contribué à la diffusion des cépages et à leur usage local, mais elle a surtout joué un rôle décisif pour l'exportation du vin et le développement du vignoble.

Ce rôle a été renforcé à la fin du XVI^{ème} siècle par la promulgation de l'Edit des vingt lieues, puis au XVII^{ème} siècle par le raccordement de la Loire à la Seine par le canal d'Orléans.

La présence des bois est un facteur important de l'environnement du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », et contribue à la fraîcheur de son climat.

La communauté humaine a su composer avec ces éléments, choisir l'encépagement adapté au lieu, et les pratiques d'assemblage leur permettant d'obtenir des vins originaux. Ainsi, la présence du pinot noir N comme cépage principal des vins rouges et rosés s'explique par la bonne adaptation de cette variété de première époque au climat difficile pour la vigne, et apporte de la délicatesse à la structure des vins. Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G expriment sa finesse aromatique tandis que le cépage chardonnay B, cépage également précoce, apporte du gras et de la rondeur aux vins blancs.

L'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », reconnue en 1993, fait partie des fleurons des vins du Val de Loire. Les vignerons ont installé une Maison des Vins originale au sein du château de Cheverny où se pressent plus de 300000 visiteurs par an.

XI. - Mesures transitoires

1°- *Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblages*

a) – Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage pinot noir N est :

- supérieure ou égale à 30% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2011 ;
- supérieure ou égale à 45% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2014 jusqu'à la récolte 2016 inclusive ;
- supérieure ou égale à 60% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2017.

b) – Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage gamay N peut être supérieure à 40% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2016 inclusive.

c) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus des cépages cabernet-sauvignon N et pineau d'Aunis N au titre de cépages accessoires, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

d) - Jusqu'à la récolte 2016 inclusive, les vins rouges et rosés proviennent d'un assemblage dans lequel les cépages gamay N et pinot N sont majoritaires et ne peuvent être issus du seul cépage gamay N ou des seuls cépages accessoires.

2°- 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 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

Pour ces parcelles :

- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare ;
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,85.

3°- Taille

Les vignes bénéficiant des mesures transitoires relatives à la densité de plantation peuvent être taillées avec 3 yeux francs supplémentaires par pied.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, 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) - Les vins blancs et rosés dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 9 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

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 lieudit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et

de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée. La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration préalable des transactions

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac 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 l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation et la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

5. 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 doit effectuer 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 doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire 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 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 la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de vinification

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot de vinification :

- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

2. Vignes sous dispositions transitoires

Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- le cépage ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Contrôle sur le terrain. Comptage du nombre d'yeux francs par pied. Comptage du nombre de rameaux fructifères. 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).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Date de début des vendanges.	Contrôle sur le terrain. Vérification des dérogations.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.

C - CONTRÔLES DES PRODUITS

Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs agréés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » homologué par le décret n° 2011-1179 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« ROUSSETTE DE SAVOIE »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie », initialement reconnue par le décret du 4 septembre 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « Frangy » ;
- « Marestel » ;
- « Monterminod » ;
- « Monthoux ».

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'indication du cépage, à la condition que les vins proviennent exclusivement du cépage concerné et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie» complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

I^o- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département de l'Isère : Chapareillan ;
- Dans le département de la Savoie : Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey, Les Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne et Yenne ;
- Dans le département de Haute-Savoie : Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond, Desingy, Douvaine, Francleens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

b) - Pour chacune des dénominations géographiques complémentaires, la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COMMUNES
---	----------

Dénomination géographique complémentaire « Frangy »	Chaumont, Desingy, Frangy (Département de Haute-Savoie)
Dénomination géographique complémentaire « Marestel »	Jongieux, Lucey (Département de la Savoie)
Dénomination géographique complémentaire « Monterminod »	Saint-Alban-Leysse (Département de la Savoie)
Dénomination géographique complémentaire « Monthoux »	Saint-Jean-de-Chevelu (Département de la Savoie)

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.

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

b)- Pour les dénominations géographiques complémentaires, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances, des 24 et 25 février 1988, 7 et 8 novembre 1990, 26 et 27 février 2003, 10 septembre 2009.

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

Département de l'Ain

Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhopital, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Nattages, Parves, Périon, Peyrieu, Plagne, Pollieu, Pougny, Premeyzel, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux, Seyssel, Villes et Virignin.

Département de l'Isère

Les Abrets, Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, Fililieu, la Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Moretel-de-Mailles, Murianette, La Pierre, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Bernard, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Hilaire, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pancrasse, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud et Villard-Bonnot.

Département de la Savoie

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche,

Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Cessens, Chambéry, Chamouset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entremont-le-Vieux, Epersy, Epierre, Etable, Frontenex, Gerbaix, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rothérens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Girod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Maurice-de-Rothérens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac et Voglans.

Département de la Haute-Savoie

Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenton, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boëge, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Champanges, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, Chapeiry, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chevenoz, Chevrier, Chilly, Choisy, Clermont, Les Clefs, La Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, La Côte-d'Arbroz, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguete, Cruseilles, Cusy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Entremont, Epagny, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Evires, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feterne, Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Le Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlloz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montrond, Mont-Saxonnex, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Les Ollières, Onnion, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Pers-Jussy, Le Petit-Bornand-les-Glières, Poisy, Présilly, Reignier, Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seyssel, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Thusy, La Tour, Vachèresse, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulpens et Yvoire.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point 1°, a) et au point 3°, a), non comprises les communes dont le territoire constitue

respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires.

V. - Encépage

Les vins sont issus du seul cépage altesse B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vins proviennent des vignes taillées annuellement :

- soit en taille courte (conduite en gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 4 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Lors du rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat, le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 8.

- soit en taille longue (Guyot simple ou Guyot double), avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

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

La hauteur de feuillage palissé est égale au minimum à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Elle est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Roussette de Savoie »	11500
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	10500

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 et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

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

- L'enherbement ou le travail du sol est obligatoire, au moins partiellement, sur les vignes plantées avec un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre, à l'exception des secteurs non mécanisables;

- Un couvert végétal est obligatoire au-delà de 1 mètre du dernier pied, à l'exception des secteurs non

mécanisables ;

- L'apport de terre exogène est interdit sur des parcelles de l'aire délimitée. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée.

- Tous aménagements ou travaux avant plantation entraînant une modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - A partir du 31 juillet 2009, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

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.

- Le matériel de transport et de réception de la vendange présente un bon état général d'entretien.

- L'utilisation des pompes centrifuges à ailettes sur l'équipement des bennes à vendange est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Les richesses en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
« Roussette de Savoie »	162
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	170

b) - Les titres alcoométriques volumiques naturels minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Roussette de Savoie »	10 %.
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	10,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
--	--

« Roussette de Savoie »	64
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	60

2°- *Rendement butoir*

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

APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Roussette de Savoie »	68
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	62

3°- *Entrée en production des jeunes vignes*

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

- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 et stockage

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
« Roussette de Savoie »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre

Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus deux dans la limite de 8 grammes de sucres fermentescibles par litre
--	---

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
« Roussette de Savoie »	13 %
Dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux »	13,5 %

c) - Matériel interdit.

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

d) - Capacité de la cuverie.

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification équivalent au moins au produit de la surface en production par le rendement visé au I° du point VIII.

e)- Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

f) - Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification est doté d'un dispositif de suivi des températures de vinification.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur :

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

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositeurs agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1^o– *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble s'égrène en arc de cercle sur les contreforts du massif alpin, de Thonon-les-Bains, au nord, jusqu'à l'ouest d'Albertville au sud, en passant par Frangy, le Lac du Bourget, le sud de Chambéry pour remonter dans la Combe de Savoie.

Il est situé dans les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie et sur une frange au nord de l'Isère.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 53 communes.

Le vignoble occupe plusieurs situations géologiques bien différentes :

- L'avant-pays savoyard, correspondant à la grande dépression péri-alpine, comblée par des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes à l'aire tertiaire), souvent masquées par des alluvions récentes ou sur-creusées par les glaciers quaternaires, ce dont témoignent les lacs Léman ou du Bourget ;
- Des plis jurassiens ennoyés dans les molasses ; ils forment les reliefs les plus à l'ouest du massif (Dent du Chat, Chautagne), d'orientation générale nord-sud ;
- Les vallées et dépressions alpines dans leur traversée des Alpes externes calcaires (vallée de l'Arve, cluse de Chambéry et combe de Savoie).

Les différents sites viticoles occupent des formations géologiques généralement récentes, issues de l'érosion intense du massif alpin, toujours active de nos jours :

- les alluvions quaternaires sablo-graveleuses des rivières alpines torrentueuses, notamment en bordure du lac léman. ;
- les moraines glaciaires datant du quaternaire ancien, formant des placages en piémont ou à flanc de vallée ;
- les éboulis post-glaciaires empâtant le pied des reliefs (Monterminod, Combe de Savoie) ;
- les molasses tertiaires (Frangy) ;
- Enfin, les substrats issus de l'écoulement du Mont-Granier, résultant d'un accident géologique récent (1248) et remaniant des marnes (calcaires argileux) et calcaires crétacés.

Affleurent aussi, localement, des roches plus anciennes, non recouvertes par les épandages récents, principalement des marnes et calcaires du Jurassique supérieur (Marestel, Monthoux).

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.

L'humidité liée au climat est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace), à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.

L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude.

Les orientations des vignobles sont sud et sud-est, ou ouest.

Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent de nombreuses variantes climatiques au sein desquelles le vignoble s'établit en îlots plus ou moins importants.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence du cépage altesse B est attestée en Savoie au XIV^{ème} siècle. Etabli tout d'abord sur les coteaux en terrasse, sur les communes de Jongieux et Lucey, le vin qui en est issu est alors réservé à la table des princes.

Le vignoble porte le nom de « *Marestel* » conséquence de l'anoblissement de Claude MARESTE, conseiller du duc EMMANUEL PHILIBERT DE SAVOIE en 1563.

Le vin est alors identifié sous le nom de « *Roussette* », en référence à la couleur rousse que prennent les baies à maturité.

Plusieurs auteurs décrivent alors le développement de vins de qualité produits sur des vignes seigneuriales et bourgeoises à côté des vignes paysannes jusqu'au XIX^{ème} siècle. Ainsi, A. COSTA de BEAUREGARD publie, en 1774, un essai sur l'agriculture dans lequel il évoque le cépage altesse B.

Le cépage altesse s'il présente une certaine fragilité notamment face aux champignons parasites, est néanmoins capable d'atteindre un niveau de maturité élevé lorsque les conditions du milieu permettent à cette période de se prolonger.

Si la zone géographique s'étend sur les deux départements savoyards, quatre sites présentant ces conditions particulièrement favorables à la culture du cépage altesse B sont identifiés par les consommateurs et reconnus par les dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Frangy », « Marestel », « Monterminod », « Monthoux ».

Avec l'arrivée du chemin de fer et la fin de l'indépendance, la seconde moitié du XIX^{ème} siècle est marquée par la concurrence de vins français, notamment ceux provenant du Sud. Cette concurrence se traduit par une période de mévente, notamment au début du XX^{ème} siècle.

Au cours de l'Entre-deux-guerres, seules les petites exploitations survivent mais n'exploitent plus que la moitié du vignoble.

Au lendemain de la seconde Guerre Mondiale, les paysans-vignerons s'organisent afin de moderniser les méthodes de culture et de production. Ainsi les producteurs s'unissent en syndicats locaux et créent 4 caves-coopératives.

Depuis la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1973, le vignoble a évolué tout en maintenant ses méthodes traditionnelles de culture.

Cette dynamique, au sein des dénominations géographiques complémentaires, a contribué à développer la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie », élaboré à partir du seul cépage altesse B, tout en favorisant la reconquête de sites à haute valeur agricole et paysagère.

La structure même des exploitations plutôt familiales transmises sur plusieurs générations permet le maintien d'un tissu agricole rural.

Dans ce contexte, les vignerons ont eu tendance à développer la vente directe de leur produit.

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

L'attaque en bouche des vins est généralement marquée par la fraîcheur, avec un bouquet très souvent caractérisé par des nuances de fruits blancs et de miel.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Marestel » présentent une amplitude gustative plus importante liée à une maturité plus poussée du raisin.

Les vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Frangy », « Monterminod » et « Monthoux » présentent un profil de vins secs, dans lesquels dominent, au nez, les notes florales.

3°– Interactions causales

La présence des chaînons montagneux, induisant d'une part des expositions différentes marquées et d'autre part, des courants d'air particuliers (brise de vallée, courants ascendants) combinée à un réseau hydrographique dense (lacs, résurgences, rivières) conduit à une implantation du vignoble en îlots plus ou moins importants.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins privilégient les coteaux adossés aux massifs préalpins ainsi que les collines morainiques aux sols argilo-calcaires à faible pourcentage d'argile, pauvres, bien drainés et exposition sud/sud-ouest.

Le vigneron, tout en faisant face aux difficultés des vignobles implantés en coteaux, peu mécanisables, porte toute son attention sur les techniques de culture des vignes telles que l'ébourgeonnage, la vendange

en vert, l'effeuillage et le raisonnement des pratiques. Elles permettent de maîtriser la vigueur et le rendement des vignes et participent à l'amélioration de la qualité sanitaire des raisins.

La conjonction de ces situations à forte contrainte agronomique et les techniques mises en œuvre par les vignerons offre au cépage altesse B la possibilité d'une maturité plus longue des raisins, gage d'une plus grande complexité organoleptique dans les vins.

La commercialisation est essentiellement régionale, tout particulièrement en restauration. Les accords entre les vins et les produits locaux, notamment les poissons et les fromages, contribuent à valoriser leur image gastronomique.

L'évolution de la consommation bénéficie du dynamisme commercial induit par les activités touristiques hivernales en montagne et au tourisme d'été notamment autour des lacs (lac Léman, lac d'Annecy, lac du Bourget, lac d'Aiguebelette). Cette dynamique participe à la notoriété des vins de « Roussette de Savoie » au-delà des limites régionales.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2015 incluse pour les seuls opérateurs ayant établi un échéancier individuel conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 26 et 27 février 2003.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 18 mars 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

3°- Normes analytiques

Jusqu'à la récolte 2014 incluse, les dispositions relatives aux teneurs maximales en sucres fermentescibles (glucose et fructose) des vins ne s'appliquent pas aux vins n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement.

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 « Roussette de Savoie », et qui sont présentés sous la dite 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 contrôle susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

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

d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard le 31 août de l'année de récolte.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (vins tranquilles ou vins mousseux et pétillants).

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 doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte.

Elle doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours au minimum avant la première sortie du chai de vinification.

La déclaration de revendication indique :

- l'appellation d'origine contrôlée revendiquée, et, le cas échéant, la dénomination géographique complémentaire;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins deux jours ouvrés avant la retiraison ou la première retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement ou le calendrier prévisionnel de conditionnement au minimum deux jours ouvrés avant le premier conditionnement.

Ce calendrier précise le nombre et les dates prévues, par semaine, des opérations de conditionnement.

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

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

6. Déclaration de renoncement.

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce renoncement.

Cette déclaration précise le volume concerné.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

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 structurant du paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 4 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

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

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

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits

C - CONTRÔLES DES PRODUITS

A la retiraison pour les vins non conditionnés	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 « CRÉMANT DE LOIRE »
homologué par le décret n° 2011-1180 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire », initialement reconnue par le décret du 17 octobre 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire » est réservée aux vins mousseux blancs et rosés.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;
- Département d'Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ingrandes-de-Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecarbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Patrice, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;
- Département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Bourré, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Cormeray, Couddes, Couffi, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Ouchamps, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-

Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Vallières-les-Grandes, Vineuil ;

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

- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 28 mai 1986, 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 4 et 5 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008, 10 février 2011 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

V. - Encépage

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages blancs : chardonnay B, chenin B, orbois B ;
- cépages noirs : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N, pinot noir N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou »

Dispositions générales	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
Disposition particulière	Les parcelles de vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine »	
	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny »	
	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,10 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril.

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépages cabernet-sauvignon N, grolleau N, grolleau gris G et pineau d'Aunis N	Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
Cépages chenin B et orbois B	Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
Cépages cabernet franc N, chardonnay B et pinot noir N	Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.

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

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou »	
Dispositions générales	La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Disposition particulière	Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.
Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et « Cheverny »	
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.	

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants.

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

f) - Etat cultural global de la vigne.

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

2°- Autres pratiques culturales

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la

pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte.

- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.
- L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

- Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches. Les récipients ne peuvent avoir une dimension supérieure à $1,20 \times 1,20$ mètre de côté, avec une hauteur maximale de raisins de 0,40 mètre.
- Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage ne peut excéder 24 heures.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum.

Les vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 % et une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 24 grammes par litre.

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 74 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 80 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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

4°- Dispositions particulières

- Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

- Le taux de rebêches visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.

Les raisins sont versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage répondent aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à une habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Le sol du local de réception de la vendange et du local de pressurage est étanche

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	Le local où est installé le pressoir est couvert
Type	Est autorisé le pressoir pneumatique, le pressoir horizontal à plateaux sans chaînes et le pressoir vertical
Conduite du pressurage	<ul style="list-style-type: none"> - La conduite du pressurage peut être maîtrisée grâce à une console programmable ; - Toutefois, il doit être prévu la possibilité d'interrompre le programme pour pallier des obligations relatives au niveau de l'écoulement et du débit. Lorsque le pressurage se fait en mode automatique, ce programme doit pouvoir être interrompu à tout moment pour passer en mode manuel

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Un dispositif adéquat de pesée est obligatoire ; - La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu de pressurage
Aire de stockage.	L'aire de stockage de la vendange est couverte
Hauteur de chute des raisins	<ul style="list-style-type: none"> - La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre à l'entrée du pressoir ; - Elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum
Convoyage des raisins et tapis à raisins	<ul style="list-style-type: none"> - Il est autorisé un maximum de 2 tapis entre la première chute et le pressoir ; - Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre ; - Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou

	égale au premier. Le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier ; - Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin est éliminé.
Nombre de marcs par jour	Il est autorisé un maximum de 6 tours par 24 heures de fonctionnement par pressoir

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'auto-pressurage ne peuvent être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Local de réception et de pressurage	Un point d'eau pour le lavage est indispensable dans le local
Récipients à vendange et matériel de vinification	Un rinçage des récipients à vendange et du matériel de vinification est effectué après chaque utilisation

b) - Assemblage des cépages.

- Dans la cuvée, la proportion des cépages cabernet-sauvignon N et pineau d'Aunis N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 30 %.
- Par « cuvée », on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.

c) - Normes analytiques.

- Les vins de base présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) fixée comme suit :

VINS DE BASE	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	24
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	5

- Les vins présentent, avant dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 bars, mesurée à la température de 20°C et, après dégorgement, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les vins de base ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11,6 % ;
- Les vins, après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, et en cas d'enrichissement du moût, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années.

f) - Estat d'entretien global du chai et du matériel.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

b) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.

d) - L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à 2,5 % du volume initial mis en œuvre. Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants.

e) - L'élaboration des vins donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits issus du dégorgement, à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement.

f) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue d'une période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période de 12 mois à compter de la date de tirage.

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

- Les vins de base peuvent circuler entre entrepositeurs agréés à partir du 15 novembre de l'année de la récolte ;

- Les vins peuvent circuler entre entrepositeurs agréés à l'issue d'une période minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique s'étend sur un plateau ondulé correspondant géologiquement aux formations primaires des contreforts du Massif Armoricain, et aux formations plus récentes de l'ère Secondaire et, dans une moindre mesure, du Tertiaire de la frange sud-ouest du Bassin Parisien.

La zone géographique longe la Loire et ses affluents, la Vienne, l'Indre et le Cher, sur environ 200 kilomètres.

Elle s'étend sur le territoire de 318 communes dont certaines sont célèbres par leur château.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols schisteux ou argilo-schisteux sur la partie occidentale et des sols argilo-calcaires (Cénomanien, Turonien, Sénonien et Eocène) dans sa partie orientale.

Ces sols ont tous la particularité de présenter des réserves utiles en eau modérées et de bonnes capacités de drainage.

L'étage géologique du Turonien est essentiel. Il est à l'origine de la pierre de tuffeau dont l'exploitation, à travers une multitude de carrières, a permis la construction des Châteaux de la Loire et, d'une façon plus générale, de l'ensemble du bâti architectural de la région, laissant ainsi d'innombrables cavités. Ces carrières sont devenues des caves, à la température et à l'hygrométrie constante, vouées à la culture des champignons et au stockage du vin.

Le climat est océanique, avec quelques nuances. Ainsi, la frange orientale, correspondant à la Sologne viticole, connaît une influence plus continentale avec un cumul des précipitations annuelles légèrement supérieur au reste de la zone géographique et compris entre 550 millimètres et 650 millimètres. A l'ouest, où l'influence océanique est la plus forte, les températures sont régulières, les hivers sont doux et les chaleurs estivales restent modérées. Par contre, vers l'est, l'amplitude thermique a tendance à s'accroître. Dans ce contexte général, le réseau hydrographique constitué par la Loire et ses affluents joue un rôle de régulateur thermique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

L'histoire du vignoble est relativement ancienne, en lien avec le développement de nombreux monastères et abbayes fortement implantés dans la région. SAINT GREGOIRE de TOURS, dans son « *Histoire de France* », signale au VI^e siècle une culture étendue de la vigne dans cette contrée et l'usage des « *traquettes* » pour en chasser les oiseaux au temps de la maturité du raisin.

Le vignoble connaît son plein essor aux XVII^e et XVIII^e siècles grâce au commerce développé par les Hollandais. En effet, ceux-ci, dotés d'une flotte importante, utilisent la Loire pour venir s'approvisionner, surtout en vins blancs, aux Ponts-de-Cé, à Saumur, à Vouvray, développant alors un marché de vins de qualité pour les « *vins pour la mer* ».

L'élaboration de vins mousseux date du début du XIX^e siècle, reposant sur le constat historique de la capacité des vins de Saumur, élaborés à partir du cépage chenin B, à développer une seconde fermentation.

Très tôt, conscient de cette particularité et de son étonnante similitude avec les vins de « Champagne », Jean-Baptiste ACKERMAN développe, à partir de 1811, la production de vins mousseux selon la méthode traditionnelle. En 1838, une commission chargée d'examiner les produits présentés à l'exposition industrielle d'Angers déclare: « *Ces vins sont parfaitement clairs et limpides; leur mousse est blanche, vive et pétillante... La possibilité de faire chez nous des vins égalant ceux de Champagne est démontrée* ».

En moins d'un demi-siècle l'émulation créée par ces premiers résultats entraîne de nombreux entrepreneurs à suivre les encouragements de la commission. Naissent les « *Grandes Maisons* » d'élaboration, « Veuve Amiot », « Bouvet-Ladubay », « Langlois-Château », « Monmousseau ». Les cavités creusées pour l'extraction du tuffeau deviennent les lieux privilégiés d'élaboration des vins mousseux. Des galeries sont même creusées dans l'unique but de stocker des bouteilles.

Les années 1845-1875, grâce à l'élévation du niveau de vie des français et au développement des chemins de fer, sont, pour les élaborateurs de vins mousseux, celles de l'ouverture de nouveaux horizons commerciaux. Ainsi, en 1874, 4 millions de bouteilles sont expédiées dans toute l'Europe et le XX^{ème} siècle voit l'essor de la notoriété des vins mousseux du Val de Loire.

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire » est reconnue par décret en date du 17 octobre 1975. Depuis bien longtemps les producteurs avaient démontré le bien fondé du respect de la matière première dans le cadre de l'élaboration des vins mousseux. Par les règles de production fixées dans ce décret, ils montrent alors leur attachement à une récolte manuelle, à la mise des raisins entiers dans le pressoir, à un pressurage doux,...ainsi qu'à une période de conservation « sur lattes » importante. En 2009, la production annuelle est de 13 millions de cols.

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

Le « Crémant de Loire » est un vin mousseux majoritairement blanc et minoritairement rosé. Il présente une effervescence régulière constituée de chapelets de bulles fines, délicates et persistantes. Le nez évoque souvent des arômes de fleurs blanches mêlés à des notes fruitées telles que la pêche ou l'abricot. La bouche, fine et harmonieuse, marie remarquablement la sensation de fraîcheur à la douceur.

3°- *Interactions causales.*

Le vignoble s'est développé sous l'influence du réseau hydrographique de la Loire, sur près de 200 kilomètres. Les variations mésoclimatiques, au sein de la zone géographique, et les situations pédologiques très diverses, ont permis aux producteurs de favoriser une implantation des différents cépages en adéquation avec leurs caractéristiques. Cette diversité des situations viticoles présente des atouts non négligeables pour les assemblages dans l'élaboration des cuvées.

A la faveur notamment de l'aptitude des vins issus du cépage chenin B à faire une seconde fermentation, les producteurs, notamment ceux de Saumur et de Vouvray, ont maîtrisé la prise de mousse naturelle en bouteille. Forts de ce succès, et conscients d'élaborer un produit de renom, ils observent et développent les techniques permettant d'assurer une qualité irréprochable.

La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Les conditions de production liées à la récolte, notamment au transport de la vendange ont pour objectif de respecter l'intégrité du raisin jusqu'au stade du pressurage et de limiter les phénomènes d'oxydation. Un pressurage réalisé dans un environnement soigné, avec un matériel adapté, selon des règles définissant un rapport précis entre poids de vendange mise en œuvre et volume de moûts extrait, garantissent la qualité et la limpidité des jus ainsi obtenus.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. Une période d'élevage longue permet au vin de développer ses caractéristiques aromatiques, sa complexité et sa finesse.

Un vigneron angevin, dans les années 1980, disait : « *Le Crémant de Loire est le fruit des techniques modernes utilisées pour mieux servir la tradition* ». La renommée de ce vin mousseux, blanc ou rosé, incontournable maintenant en Val de Loire et destiné au marché national comme à l'exportation, ne cesse de grandir.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

<p>Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou »</p> <p>A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :</p> <ul style="list-style-type: none">- 2012 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1992 ;- 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 4 et 5 novembre 1992 et 3 et 4 novembre 1994 ;- 2019 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 3 et 4 février 2000 ;- 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998.
<p>Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur »</p> <p>A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 4 et 5 novembre 1992.</p>
<p>Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine ».</p> <p>A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :</p> <ul style="list-style-type: none">- 2020 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du 30 mai 1991 ;- 2021 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 12 et 13 février 1992 et 9 et 10 septembre 1992 ;- 2025 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai 1996 ;- 2026 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001 ;- 2028 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003 ;- 2031 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 8 et 9 mars 2006 ;- 2033 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national

compétent de l’Institut national de l’origine et de la qualité lors de la séance du 29 mai 2008.

2°- Aire géographique

A titre transitoire, la vinification, l’élaboration, l’élevage et le conditionnement des vins peuvent être assurés sur le territoire de la commune d’Ancenis (Département de la Loire-Atlantique) jusqu’à la récolte 2020 incluse.

3°- Modes de conduite

Vignes situées au sein de l’aire géographique de l’appellation d’origine contrôlée « Anjou »
a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l’appellation d’origine contrôlée jusqu’à leur arrachage et au plus tard jusqu’à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l’ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.
b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l’écartement entre pieds sur un même rang, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l’appellation d’origine contrôlée jusqu’à leur arrachage et au plus tard jusqu’à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.
Vignes situées au sein de l’aire géographique de l’appellation d’origine contrôlée « Touraine ».
Les parcelles de vigne en place à la date du 12 juillet 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l’appellation d’origine contrôlée jusqu’à leur arrachage et au plus tard jusqu’à la récolte 2018 incluse.
Vignes situées au sein de l’aire géographique de l’appellation d’origine contrôlée « Cheverny »
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, ne répondant pas à la disposition relative à la densité de plantation fixée dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l’appellation d’origine contrôlée jusqu’à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d’un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l’appellation d’origine contrôlée « Crémant de Loire » 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 indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu’en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l’appellation d’origine contrôlée.

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.

c) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

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.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de production

Tout opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production avant le 1^{er} juillet de l'année de récolte.

2. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »

Pour les vins de base, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration précise :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moût ou de vins de base ;
- d'une copie du carnet de pressoir.

3. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration de déclassement

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

5. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- les références cadastrales de la (des) parcelle(s) concernée(s) ;
- la superficie totale.

II. - Tenue de registre

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

1. Registre de suivi parcellaire

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel est enregistré, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement (tirage) :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement (tirage) ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

5. Carnet de pressoir

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- les références cadastrales des parcelles d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes des contenants utilisés lors du pressurage.

Les volumes des moûts obtenus et les volumes des contenants utilisés lors du pressurage sont indiqués sur les cuves de débourbage afin de permettre d'évaluer et de contrôler la quantité de moûts obtenus.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Réception et pressurage des raisins	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE MONTRAVEL »
homologué par le décret n° 2011-1181 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Montravel », 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 disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Montravel » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne ; Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Lamothe-Montravel, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Ponchapt, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien, et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 du Fleix à Villefranche-de-Lonchat.

2^o- 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 14 septembre 1988.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

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

-Département de la Dordogne : Bergerac, Le Fleix, Fougueyrolles, Monfaucon, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Laurent-des-Vignes, Vélines.

-Département de la Gironde : Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

V. - Encépagement

1^o- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : ondenc B.

2°- *Règles de proportion à l'exploitation*

- La proportion du cépage ondenc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion 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°- *Mode de conduite*

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 10 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage, en fin de période culturale.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Estat cultural global de la vigne

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis 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 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 ne peuvent être issus du seul cépage accessoire.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.

b) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C et toute utilisation de tunnels ou de chambre de passerillage sont interdits.

- L'utilisation de morceaux de bois et l'addition de tanins sont interdites.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

d) - Matériel interdit

Les pressoirs continus et les foullo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

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

f) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est incluse dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » et est limitée, au sud, par la vallée de la Dordogne et, au nord, par la forêt du Landais. Elle se situe dans la partie occidentale du département de la Dordogne.

Cette zone géographique recouvre le territoire de 7 communes en totalité et de 2 communes en partie et correspond pratiquement à l'interfluve Lidoire – Estrop.

Le substratum géologique correspond à l'extension de la mer stampienne. Le calcaire à « astéries » s'est déposé sur la partie occidentale de la zone géographique, alors que la partie orientale présente un faciès plus argileux.

A l'Eocène la formation fluvio-lacustre des molasses de « l'agenais » recouvre l'ensemble du secteur. Le démantèlement des arènes granitiques du Massif Central entraîne alors le dépôt, plus au nord, de roches détritiques dénommées « Sables, argiles et graviers du Périgord ».

Enfin la reprise de l'érosion au Quaternaire a donné naissance à des terrasses graveleuses dans la vallée de la Dordogne.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont intégrées dans l'aire parcellaire délimitée qui classe quatre grands types de sols se différenciant par leur substratum :

- sur les molasses se développent des sols généralement argilo-siliceux, légèrement battants avec une acidité nette et une carence en potasse marquée,
- sur le calcaire à « astéries » se développent des sols argilo-calcaires caractéristiques, avec un fort pouvoir chlorosant,
- Sur les « *Sables et graviers du Périgord* » se développent des sols acides argilo-limono-sableux battants.
- les sols de la vallée sont sablo-argileux, lessivés et parfois hydromorphes avec des affleurements de graves dans certains secteurs.

Géomorphologiquement, la zone géographique des « Côtes de Montravel » constitue un territoire unique en Bergeracois avec un relief tabulaire assez étroit encadré par les vallées de la Lidoire et de l'Estrop.

La zone géographique, qui se situe à une centaine de kilomètres à vol d'oiseau de l'océan atlantique, bénéficie pleinement d'un climat océanique. La douceur des températures au printemps et en automne permet un déroulement optimal du cycle végétatif de la vigne avec un débourrement précoce et une chute tardive des feuilles. La pluviométrie bien présente en mai, plus aléatoire en été avec parfois des phénomènes de pluies d'équinoxe, favorise une alimentation hydrique régulière de la plante.

La vigne est omniprésente dans le paysage, installée sur les coteaux qui se développent au-dessus du calcaire à « astéries ». Les sommets sont parfois couronnés de petits îlots incultes ou boisés. Les versants sud sont aussi largement colonisés par la vigne, lorsque la pente n'est pas trop forte, mais le développement urbain y est parfois important. Les versants nord et les vallons sont destinés à des prairies permanentes pour l'élevage.

Au nord de la zone géographique, le massif forestier du Landais constitue une limite nette dans le paysage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les dix-huit paroisses du canton de Vélines, ainsi que la commune de Montpeyroux, constituent une châtellenie acquise par l'archevêque de Bordeaux en 1307. Bénéficiant ainsi du privilège spécial d'entrer librement à Bordeaux, les vins de la région de Montravel sont acheminés, vendus et appréciés en Angleterre et en Hollande.

En application de la loi de 1919 sur les délimitations judiciaires, le tribunal de Bergerac tranche, en 1922, un litige entre les viticulteurs de Lamothe-Montravel d'une part, et ceux des cantons de Vélines et de Villefranche-de-Lonchat, d'autre part. Le tribunal entérine un accord conclu entre les divers syndicats du canton de Vélines qui réserve, pour les vins blancs, l'appellation d'origine « Côtes de Montravel » aux communes de la rive droite de l'Estrop et l'appellation d'origine « Haut-Montravel » à celles de la rive gauche. La partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon n'est incluse que par un jugement de 1948. Ces tensions fortes entre les vigneron qui n'hésitent pas à se tourner vers les tribunaux pour faire valoir leurs droits, témoignent d'un engagement certain pour la défense du territoire.

En 1937, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Montravel » est délimitée à l'identique de celle définie par le tribunal.

La production qui a culminé à 20000 hectolitres dans les années 1950-1960, a lentement chuté pour s'établir en moyenne à 2000 hectolitres au cours de la décennie 2000-2010, commercialisés en bouteille dans leur totalité par une trentaine de vigneron indépendants et une cave-coopérative.

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

Les vins sont des vins blancs de type moelleux, élégants et fins, suaves, dans lesquels la présence de sucres fermentescibles ne masque jamais une belle tonicité.

Les raisins sont récoltés en surmaturité après une légère concentration sur souche.

Pour obtenir des vins moelleux à la fois frais et fruités, les vins proviennent d'un assemblage dans lesquels les cépages principaux sont majoritaires.

Ce caractère moelleux des vins est affirmé par une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre.

Afin d'exploiter au maximum les potentialités du vignoble et du territoire, certains vignerons, lorsque les conditions climatiques d'humidité au petit matin et d'ensoleillement l'après-midi le permettent, récoltent en surmaturité et par tries successives des raisins atteints par le *botrytis cinerea*. D'un titre alcoolométrique volumique total supérieur à 14,5 %, les vins sont obtenus en s'interdisant tout recours à l'enrichissement. Beaucoup plus riches en sucres fermentescibles et moins nerveux que les vins issus de raisins ayant fait l'objet d'une concentration sur souche, ces vins blancs doux aux arômes de fruits compotés ou confits avec parfois des notes de miel démontrent la palette des potentialités de ce territoire.

3°- *Interactions causales*

Soigneusement sélectionnées pour obtenir une qualité de raisins optimale, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud. Ces parcelles de vignes présentent, de surcroît, des sols maigres et lessivés mais avec une teneur en argile suffisante pour ne pas craindre les effets de la sécheresse en été.

Cette délimitation impose une gestion rigoureuse des modes de conduite, traduite par une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare, et par un poids de récolte faible par pied. Cette gestion rigoureuse assure une maturité suffisante et précoce des raisins pour permettre une bonne concentration de ceux-ci et plus particulièrement pour les cépages locaux de la région tels que la muscadelle B, le sauvignon B, le sauvignon gris G, accessoirement l'ondenc B, mais surtout le cépage sémillon B, largement majoritaire qui présente de grandes aptitudes à la surmaturation sous le climat océanique.

La concentration des raisins doit être obtenue naturellement et les techniques de concentration par le froid ou les tunnels de passerillage sont interdites. De même, afin de préserver le raisin avant son pressurage, toute utilisation de pressoirs continus et de bennes auto-vidantes à pompe à palettes est interdite.

D'autre part, les conditions climatiques particulières liées à la vallée de la Dordogne et au massif forestier du Landais, favorisent, en automne, l'apparition de brumes matinales suivies d'après-midi ensoleillées, pouvant permettre l'élaboration de produits particuliers issus de raisins très riches en sucre atteints de « pourriture noble » sous l'action de *botrytis cinerea*.

Enfin le savoir-faire des vignerons se traduit par une tradition ancienne de vinification de vins moelleux et de conservation de ces vins qui étaient consommés parfois très loin de leur lieu d'origine (Europe du nord en particulier).

Avant le phylloxéra, l'histoire est peu loquace sur les vins des « Côtes de Montravel » et ne fait référence qu'au vins de « Montravel » en général, sans préciser s'il s'agit de vins secs ou de vins avec sucres fermentescibles.

En 1903, Edouard FERET fait un inventaire complet de la viticulture bergeracoise dans un ouvrage « Bergerac et ses vins ». Il note que, sur le canton de Vélines, les vins blancs ont une sève et un bouquet particuliers qui les ont fait classer sous le nom de « Côtes de Montravel ». Ce sont des vins d'une couleur très blanche, avec beaucoup de finesse et de moelleux, de la douceur et souvent un bouquet agréable.

Edouard FERET note également que les vins blancs de Montcaret sont les meilleurs vins blancs des « Côtes de Montravel » et ils se distinguent par une grande finesse de sève et de l'agrément.

Avec une production confidentielle commercialisée exclusivement en bouteilles, les vignerons démontrent au fil du temps qu'ils maîtrisent parfaitement la conduite de leur vignoble et la vinification pour obtenir, malgré les aléas climatiques, des vins blancs moelleux de grande qualité.

Dans de nombreuses manifestations locales (comice agricole et autres), le terme « Montravel » est de plus en plus mis en avant afin d'entretenir la notoriété de ce territoire particulier du Bergeracois.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

- a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité 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, sous réserve :
 - que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin ;
 - de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.
- b) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place, avant la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

2°- Normes analytiques. - Titre alcoométrique volumique total

A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2011 inclusive, les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 51 grammes par litre et / ou un titre alcoométrique volumique total supérieur à 14,5 % peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que ces vins aient été élaborés sans aucun enrichissement.

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 Montravel » 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 « Côtes de Montravel » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Montravel » avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écarts sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration préalable de retiraison

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

5. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

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

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

7. Déclaration de repli

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

8. Déclaration de déclassement

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain ; vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal.	Visite sur le terrain. Estimation de la charge. Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe ».
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site. Vérification de la capacité de cuverie de

	vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et visites sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositeurs agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

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 « HAUT-MONTRAVEL »
homologué par le décret n° 2011-1182 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Montravel », 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 disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1^o- 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 Dordogne : Fougueyrolles, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchart, Saint-Antoine-de-Breuilh, Vélines.

2^o- 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 14 septembre 1988.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

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

-Département de la Dordogne : Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien, et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 de Le Fleix à Villefranche-de-Lonchat.

-Département de la Gironde : Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

V. - Encépage

1^o- Encépage

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : ondenc B.

2°- *Règles de proportion à l'exploitation*

- La proportion du cépage ondenc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion 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°- *Mode de conduite*

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 10 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage, en fin de période culturale.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Estat cultural global de la vigne

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis 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 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 sont issus d'un assemblage de cépages dans lequel la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.

b) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C et toute utilisation de tunnels ou de chambre de passerillage sont interdits.
- L'utilisation de morceaux de bois et l'addition de tanins sont interdites.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

d) - Matériel interdit

Les pressoirs continus et les fouló-bennes (bennes auto-vidantes munies d'une pompe à palette dite

centrifuge) sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

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

f) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

3°- *Dispositions relatives au stockage*

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

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

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.

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 « Haut-Montravel » est incluse dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel ». Limitée au sud par la vallée de la Dordogne et au nord par la forêt du Landais, elle se situe dans la partie occidentale du département de la Dordogne.

Cette zone géographique recouvre le territoire de 4 communes en totalité et d'une commune en partie et correspond pratiquement à l'interfluve Dordogne - Estrop.

Le substratum géologique correspond à l'extension maximale de la mer stampienne. Le calcaire à « astéries », caractéristique de cet étage géologique, est ici représenté par une sédimentation carbonatée à tendance récifale qui passe latéralement à l'est à une sédimentation plus terrigène et argileuse.

A l'Eocène, la formation fluvio-lacustre des molasses de « l'agenais » vient recouvrir l'ensemble du secteur. Elle est couronnée par le calcaire blanc de l'Aquitainien dont il ne reste que quelques buttes témoin à Puy-Servain, au Moulin de la Rouquette, aux Vignaux, à la Pouyade et au Moulin de Ponchapt. Dans la vallée de la Dordogne, la reprise de l'érosion au Quaternaire a donné naissance à d'importantes terrasses graveleuses.

Les coteaux sont constitués par trois niveaux calcaires différents (Castillon, « astéries », Aquitanien) qui sont à l'origine de sols argilo-calcaires dans lesquels viennent s'intercaler des niveaux molassiques.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont intégrées dans l'aire parcellaire délimitée qui classe trois grands types de sols :

- des sols argilo-calcaires dont la profondeur, le pouvoir chlorosant et la réserve utile en eau varient en fonction du substratum : sur le calcaire de Castillon en position de plateau, les sols sont épais, basiques avec une réserve en eau et une matière organique élevée ; sur les calcaires à « astéries », les sols sont plutôt neutres avec peu de matière organique alors que sur le calcaire Aquitanien, les sols sont peu épais, très chlorosants et séchants,
- des boulbènes argilo-limoneuses sur les molasses : ce sont des sols lessivés, acides présentant parfois une hydromorphie temporaire.
- des sols de vallée, sablo-argileux, lessivés, parfois hydromorphes, avec des affleurements de graves dans certains secteurs.

Géomorphologiquement, la zone géographique du « Haut-Montravel » constitue un territoire unique en Bergeracois avec un relief tabulaire assez étroit, encadré par les vallées de l'Estrop et de la Dordogne.

La zone géographique, qui se situe à une centaine de kilomètres à vol d'oiseau de l'océan atlantique, bénéficie pleinement d'un climat océanique. La douceur des températures au printemps et en automne permet un déroulement optimal du cycle végétatif de la vigne avec un débourrement précoce et une chute tardive des feuilles. La pluviométrie bien présente en mai, plus aléatoire en été avec parfois des phénomènes de pluies d'équinoxe, favorise une alimentation hydrique régulière de la plante.

La présence de la forêt du Landais, au nord, et de la vallée de la Dordogne, au sud, favorise à l'automne un degré hygrométrique élevé, surtout au petit matin.

La vigne est omniprésente dans le paysage, installée sur les coteaux qui se développent au-dessus du calcaire à « astéries ». Les sommets sont parfois couronnés de petits îlots incultes ou boisés. Les versants sud sont aussi largement colonisés par la vigne, lorsque la pente n'est pas trop forte, mais le développement urbain y est parfois important. Les versants nord et les vallons sont destinés à des prairies permanentes pour l'élevage.

Au nord de la zone géographique, le massif forestier du Landais constitue une limite nette dans le paysage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les dix-huit paroisses du canton de Vélines, ainsi que la commune de Montpeyroux, constituent une châtellenie acquise par l'archevêque de Bordeaux en 1307. Bénéficiant ainsi du privilège spécial d'entrer librement à Bordeaux, les vins de la région de Montravel sont acheminés, vendus et appréciés en Angleterre et en Hollande.

En application de la loi de 1919 sur les délimitations judiciaires, le tribunal de Bergerac tranche, en 1922, un litige entre les viticulteurs de Lamothe-Montravel d'une part, et ceux des cantons de Vélines et de Villefranche-de-Lonchat, d'autre part. Le tribunal entérine un accord conclu entre les divers syndicats du canton de Vélines qui réserve, pour les vins blancs, l'appellation d'origine « Côtes de Montravel » aux communes de la rive droite de l'Estrop et l'appellation d'origine « Haut-Montravel » à celles de la rive gauche. La partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon n'est incluse que par un jugement de 1948. Ces tensions fortes entre les vignerons qui n'hésitent pas à se tourner vers les tribunaux pour faire valoir leurs droits, témoignent d'un engagement certain pour la défense du territoire.

En 1937, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Montravel » est délimitée à l'identique de celle définie par le tribunal.

La production qui a culminé à 25000 hectolitres dans les années 1950-1960, a lentement chuté pour s'établir en moyenne à 2 000 hectolitres au cours de la décennie 2000-2010, commercialisés en bouteille dans leur totalité par une vingtaine de vignerons indépendants.

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

Les vins sont des vins blancs fins et suaves, de très grande concentration. De type « moelleux » lorsqu'ils sont issus de vendanges ayant bénéficié d'une concentration sur souche, ils peuvent être « doux » lorsque les raisins sont atteints de « pourriture noble » sous l'action de *botrytis cinerea*. Ils possèdent une excellente aptitude au vieillissement.

Pour obtenir des vins moelleux à la fois frais et fruités, les vins proviennent d'un assemblage dans lesquels les cépages principaux sont majoritaires.

Ce caractère moelleux des vins est affirmé par une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre.

Afin d'exploiter au maximum les potentialités du vignoble et du territoire, certains vignerons lorsque les conditions climatiques d'humidité au petit matin et d'ensoleillement l'après-midi le permettent, récoltent en surmaturité et par tries successives des raisins atteints par le *botrytis cinerea*. D'un titre alcoométrique volumique total supérieur à 14,5 %, les vins sont obtenus en s'interdisant tout recours à l'enrichissement. Beaucoup plus riches en sucres fermentescibles et moins nerveux que les vins issus de raisins ayant fait l'objet d'une concentration sur souche, ces vins blancs doux aux arômes de fruits compotés ou confits avec parfois des notes de miel démontrent la palette des potentialités de ce territoire.

3°- *Interactions causales*

Soigneusement sélectionnées pour obtenir une qualité de raisins optimale, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud. Ces parcelles de vignes présentent, de surcroît, des sols maigres et lessivés mais avec une teneur en argile suffisante pour ne pas craindre les effets de la sécheresse en été.

Cette délimitation impose une gestion rigoureuse des modes de conduite, traduite par une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare, et par un poids de récolte faible par pied. Cette gestion rigoureuse assure une maturité suffisante et précoce des raisins pour permettre une bonne concentration de ceux-ci et plus particulièrement pour les cépages locaux de la région tels que la muscadelle B, le sauvignon B, le sauvignon gris G, accessoirement l'ondenc B, mais surtout le cépage sémillon B, largement majoritaire qui présente de grandes aptitudes à la surmaturation sous le climat océanique.

La concentration des raisins doit être obtenue naturellement et les techniques de concentration par le froid ou les tunnels de passerillage sont interdites. De même, afin de préserver le raisin avant son pressurage, toute utilisation de pressoirs continus et de bennes auto-vidantes à pompe à palettes est interdite.

D'autre part, les conditions climatiques particulières liées à la vallée de la Dordogne et au massif forestier du Landais, favorisent, en automne, l'apparition de brumes matinales suivies d'après-midi ensoleillées, pouvant permettre l'élaboration de produits particuliers issus de raisins très riches en sucre atteints de « pourriture noble » sous l'action de *botrytis cinerea*.

Enfin le savoir-faire des vignerons se traduit par une tradition ancienne de vinification de vins moelleux et de conservation de ces vins qui étaient consommés parfois très loin de leur lieu d'origine (Europe du nord en particulier).

Avant le phylloxéra, l'histoire est peu loquace sur les vins de « Haut-Montravel » et ne fait référence qu'au vins de « Montravel » en général, sans préciser s'il s'agit de vins secs ou de vins avec sucres fermentescibles.

En 1903, Edouard FERET fait un inventaire complet de la viticulture bergeracoise dans un ouvrage « Bergerac et ses vins ». Il note que, dans les communes de Fougueyrolles, Nastringues, Saint-Antoine-

de-Breuilh (entre autres), les meilleurs crus rivalisent avec les vins de Sainte-Foy. Ils ont beaucoup de finesse, du moelleux, de la douceur et souvent un bouquet agréable.

A. GRENIER, dans son ouvrage paru en 1909 et intitulé : « Le Fleix, pays de Nouvelle conquête », parle des coteaux de Montravel, de Fougueyrolles, de Ponchart et du Fleix qui, pour lui, ont un caractère à part et une spécialité toute particulière.

Avec une production confidentielle commercialisée exclusivement en bouteilles, les vignerons démontrent au fil du temps qu'ils maîtrisent parfaitement la conduite de leur vignoble et la vinification pour obtenir, malgré les aléas climatiques, des vins blancs moelleux de grande qualité.

Dans de nombreuses manifestations locales (comice agricole et autres), le terme « Montravel » est de plus en plus mis en avant afin d'entretenir la notoriété de ce territoire particulier du Bergeracois.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité 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, sous réserve :

- que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin ;
- de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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

2°- Normes analytiques. - Titre alcoométrique volumique total

A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2011 incluse, les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 51 grammes par litre et / ou un titre alcoométrique volumique total supérieur à 14,5 % peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que ces vins aient été élaborés sans enrichissement.

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 « Haut-Montravel », 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 « Haut-Montravel » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration préalable de retiraison

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

5. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

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

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

7. Déclaration de repli

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

8. Déclaration de déclassement

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain ; vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal.	Visite sur le terrain. Estimation de la charge. Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe ».

Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site. Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et visites sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositeurs agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

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 « SAUSSIGNAC »
homologué par le décret n° 2011-1183 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saussignac », initialement reconnue par le décret du 28 avril 1982, 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 « Saussignac » est exclusivement réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Gageac-et-Rouillac, Monestier, Razac-de-Saussignac et Saussignac.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus de raisins récoltés sur des parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en ses séances des 27 et 28 mai 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès de l'organisme de défense et de gestion qui en transmet une copie aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 mars de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susvisée.

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

3^o- 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 du département de la Dordogne : Cunèges, Gardonne, Lamonzie-Saint-Martin, Mescoules, Pomport, Saint-Laurent-des-Vignes, Thénac.

V. - Encépagement

1^o- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;

- cépages accessoires : chenin B, ondenc B, ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion 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°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.

L'écartement entre les pieds sur le même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 10 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturelle.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée, avant surmaturité, à 7500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Estat cultural global de la vigne.

Les vignes doivent présenter un bon état cultural global, notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Surmaturité des raisins

Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité et présentant une concentration par action de la pourriture noble ou par passerillage naturel.

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à surmaturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 272 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 17 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis 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 25 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 30 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4° - Dispositions particulières

Il peut être revendiqué sur une même superficie de vignes en production une quantité de vin en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » et une quantité de vin en appellation d'origine contrôlée « Saussignac ».

Dans ce cas, la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » ne doit pas être supérieure à la différence entre la quantité susceptible d'être revendiquée en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » et la quantité déclarée en vins en appellation d'origine contrôlée « Saussignac », affectée d'un coefficient k.

Ce coefficient k est égal au quotient du rendement annuel autorisé en appellation d'origine contrôlée « Bergerac » par le rendement annuel autorisé en appellation d'origine contrôlée « Saussignac ».

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.

b) - Normes analytiques

Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 68 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Toute pratique d'enrichissement, tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C, ainsi que l'utilisation des morceaux de bois sont interdits.

d) - Matériel interdit

Les pressoirs continus et les foullo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

e) - Capacité de cuverie

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé dans un lieu évitant les fortes variations de températures.

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 novembre 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 limitée naturellement au nord, par la vallée de la Dordogne, à l'ouest, par celle du Seignal, et à l'est, par celle de la Gardonnette et de son affluent le Brajaud qui la sépare de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac ».

Elle se caractérise par un ensemble de plateaux, aux versants parfois abrupts et soulignés par des haies et des taillis, dont les parties intermédiaires sont occupées essentiellement par le vignoble.

Le sommet des croupes porte souvent des boisements naturels, particulièrement visibles dans le paysage, et vestiges d'un vignoble pré-phylloxérique. Dans la vaste plaine alluviale de la Dordogne, le vignoble est implanté uniquement sur les colluvions de pied de coteau et la plaine est essentiellement céréalière, avec des vergers de pruniers.

La zone géographique, constituée par 4 communes, se situe dans la partie sud-ouest du département de la Dordogne, aux confins des départements de la Gironde et du Lot-et-Garonne.

Les formations affleurantes du substratum géologique appartiennent exclusivement aux dépôts fluvio-lacustres du Tertiaire. Ces formations sont issues soit de plaines deltaïques marécageuses dans lesquelles se sont déposées des molasses argileuses, soit de lacs dans lesquels se sont déposés des éléments carbonatés.

La structure des plateaux tertiaires est ainsi conditionnée par la présence de niveaux calcaires venus s'insérer dans les niveaux molassiques. Deux niveaux calcaires présentent un intérêt viticole important :

- le calcaire de Castillon, dur et blanchâtre, qui forme une falaise d'une dizaine de mètres de hauteur ; il affleure sous forme de replats pierreux qui s'étendent parfois sur plusieurs centaines de mètres de largeur, à partir de la falaise.

- le calcaire de *Monbazillac*, blanc, plus friable, de faible épaisseur (de 1 mètre à 4 mètre selon les endroits) et intercalé dans la puissante formation des molasses de « *l'agenais* » constituée d'argiles carbonatées.

Les sols développés sur versants molassiques sont des sols bruns argileux, épais. La présence d'argiles gonflantes, en limitant l'alimentation hydrique, réduit la vigueur qu'ils peuvent induire à la plante.

Les sols développés sur calcaire dur sont peu épais, chlorosants, capables d'assurer une alimentation hydrique limitée de la plante et induisant à celle-ci une faible vigueur.

Les sols molassiques de plateau sont des sols bruns plus ou moins lessivés. Ils peuvent être à l'origine de boulbènes battantes en sommet de croupes, lorsqu'ils sont recouverts par les limons éoliens. Cultivés en vigne avant le phylloxéra, ils portent aujourd'hui souvent des bois. Ces sols lessivés ont parfois une teneur élevée en fer, comme le soulignent certains noms de lieux-dits : « *La Ferrière* », « *Rouillac* », « *Ferriol* ».

La zone géographique recouvre un vaste plateau argilo-calcaire culminant à 152 mètres d'altitude et présentant un pendage général d'orientation nord, vers la vallée de la Dordogne. Le calcaire de Castillon forme une cuesta et les molasses, qui la surmontent, donnent des formes plus arrondies. De nombreuses vallées creusées par de petits ruisseaux ont largement ciselé le paysage.

Le climat est un climat océanique atténué, avec une pluviométrie plus faible, des températures plus élevées en été et plus froides en hiver, que sur la façade atlantique. Par rapport à la région bordelaise voisine, l'insolation est plus importante en été et la nébulosité plus élevée en été et en automne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de « *Saussignac* » est d'origine monastique comme en témoigne la charte de donation à Saint-Sylvain qui fait état, dès le XI^{ème} siècle, de nombreuses vignes.

Le vignoble se développe au XII^{ème} siècle sous l'impulsion des pèlerins, de plus en plus nombreux sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, qu'il faut nourrir et héberger.

En 1520, les lettres patentes du Roi confirment que la ville de Bergerac et pays circonvoisins, Maurens, Mouleydier, Saint-Nexans, Labarre, Montcuq, *Saussignac*, La Force, Maduran, Le Fleix et Montréal ont le privilège de faire descendre leurs vins par la Dordogne jusqu'au port de Libourne.

Au XVIII^{ème} siècle, la production de vins présentant des sucres fermentescibles se développe grâce à l'introduction du cépage muscadelle B, appelée localement « *muscat fou* ».

Le développement de la production des vins de « *Monbazillac* » et leur succès commercial incitent les producteurs des communes voisines, et notamment ceux de Gageac-Rouillac, à vendre leurs vins sous le nom de « *Monbazillac* ». Le jugement du tribunal civil de Bergerac du 16 mars 1934 règle définitivement le litige en définissant les limites de la zone géographique de « *Monbazillac* » et en excluant, en particulier, la commune de Gageac-Rouillac.

Le nom de « *Saussignac* » réapparaît en octobre 1956, avec la dénomination « Côtes de *Saussignac* » qui peut compléter le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac ».

L'appellation d'origine contrôlée « Saussignac » est enfin reconnue par le décret du 28 avril 1982 et se définit comme un vin blanc moelleux.

La vendange est obligatoirement réalisée par tries successives manuelles des raisins à surmaturité, laquelle est due, soit à l'action de *botrytis cinerea*, soit au passerillage naturel sur souches.

La production reste encore confidentielle, en 2009, d'environ 1500 hectolitres produits par an par un groupe de producteurs passionnés constitué d'une trentaine de vignerons indépendants et d'adhérents à une cave-coopérative.

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

Les vins, bien que présentant une teneur élevée en sucres fermentescibles, sont fins, élégants, riches et expressifs.

La robe est d'une belle couleur jaune dorée.

Au nez, en fonction de l'évolution de la surmaturité et de la qualité des raisins issus du tri de la vendange, se développent souvent des arômes subtils de miel, de fleurs et d'agrumes. En bouche, les saveurs les plus fréquentes sont celles de fruits confits, de coing ou d'abricot.

Ces vins présentent un équilibre intéressant au bout de 2 ans à 3 ans de vieillissement et certains grands millésimes peuvent se conserver parfois plusieurs décennies.

3°- Interactions causales

La production d'un vin doux (dit « liquoreux ») nécessite que la vigne présente des raisins à bonne maturité et que les conditions climatiques soient favorables au développement modéré de *botrytis cinerea*. Une maturité trop précoce peut entraîner le développement d'une pourriture dite « acide ». A l'inverse, une installation précoce du parasite peut entraîner l'apparition de la pourriture dite « grise ». Dans tous les cas, un excès de vigueur de la plante est préjudiciable à la qualité.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée sélectionne les parcelles implantées sur les sols calcaires les moins productifs mais présentant une teneur en argile suffisante pour éviter le stress hydrique en été qui pourrait retarder la maturité raisin.

Cette délimitation impose une gestion rigoureuse de la plante, traduite par une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare, des tailles courtes limitant la puissance végétative de la plante, et un rendement faible de 25 hectolitres par hectare. Les cépages principaux sont relativement précoces et de vigueur moyenne.

La proximité de la vallée de la Dordogne ou de ses ruisseaux affluents est recherchée afin de bénéficier d'une hygrométrie élevée, nécessaire au développement de *botrytis cinerea*.

Les conditions de température et d'hygrométrie, en automne, liées à l'influence atlantique et à la configuration de la vallée ouverte vers l'ouest, permettent de réunir les conditions optimales pour le développement de *botrytis cinerea* : rosées ou brouillards matinaux, soleil et vent sec l'après-midi.

Au moment de la récolte, les raisins présentent une richesse minimale en sucre très élevée de 272 grammes par litre.

La pratique usuelle des tries successives et le savoir-faire acquis depuis de nombreuses années par les viticulteurs et les équipes de vendangeurs permettent d'atteindre cet objectif, tout en s'interdisant tout recours à l'enrichissement. Toute utilisation de matériel susceptible de triturer la vendange (pompe à palettes dans les bennes ou pressoir continu) est interdite.

Afin d'obtenir un équilibre harmonieux, un élevage de 12 mois, jusqu'à la récolte suivante, est obligatoire.

Au XVI^{eme} siècle, François RABELAIS fait état des moines défricheurs de Monestier, grands buveurs de « Saussignac », dipsodes (assoiffés, ivrognes) de la dive bouteille.

Edouard FERET en 1903, dans son ouvrage « Bergerac et ses vins » indique que les « *vins de la commune de Gageac lorsqu'ils sont produits par des raisins très mûrs se rapprochent des « Monbazillac » par leur douceur et la finesse de leur goût* ».

Avec un équilibre orienté sur la fraîcheur et le fruit, les vins de « Saussignac » séduisent de plus en plus de nouveaux consommateurs qui recherchent d'autres sensations que la simple douceur dans un vin « liquoreux ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges peuvent continuer à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins ;

- de répondre aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

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

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°) Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Saussignac » 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 « Saussignac » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3. Déclaration préalable de retiraison

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

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

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

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

II. - Tenue de registres

Registre d'apport journalier

Le producteur de raisins destinés à l'élaboration de vins à appellation d'origine contrôlée tient un registre d'apport journalier destiné à recueillir les informations sur les références cadastrales des parcelles vendangées, la date, le volume récolté et la richesse en sucre des lots.

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	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et visites sur site

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visites sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visites sur le terrain - Estimation de la charge - Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) - Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visites sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visites sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et visites sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositeurs agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire Examen analytique ou 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 « BERGERAC »
homologué par le décret n° 2011-1184 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1^o- 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 Dordogne : Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bou niagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, Flaugeac, Le Fleix, Fonroque, La Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, Les Lèches, Lembras, Lunas, Maurens, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Nojals-et-Clotte, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-d'Eymet, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Sainte-Innocence, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 septembre 1986, 6 novembre 1987, 15 novembre 1988 et les 6 et 7 novembre 1991.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département de la Dordogne : Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps.
- Département de la Gironde : Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin-Saint-Emilion, Saint-Avit-Saint-Nazaire,

Saint-Cibard, Saint-Emilion.

- Département de Lot-et-Garonne : Duras et Loubès-Bernac.

V. - Encépage

1° - Encépage

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N ;
- cépages accessoires : fer servadou N, mérille N.

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

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage complémentaire : ugni blanc B ;
- cépages accessoires : chenin B, ondenc B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'encépage est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

a) - Vins rouges et rosés :

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépage de l'exploitation.

b) - Vins blancs :

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépage de l'exploitation ;
- La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à la proportion de l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépage de l'exploitation.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Mode de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'espacement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

- Il est toutefois admis que cette densité puisse être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et l'espacement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.

Pour l'ensemble des cépages, le nombre d'yeux francs est le suivant :

DENSITE DE PLANTATION	NOMBRE D'YEUX FRANCS MAXIMUM PAR HECTARE	NOMBRE D'YEUX FRANCS MAXIMUM PAR PIED
Vignes présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare	60000	16

Vignes présentant une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare	60000	20
---	-------	----

c) - Règle de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.
- Pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum de 1,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) - Seuils de manquants.

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

f) - Etat cultural global de la vigne.

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

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	170	10,5 %
Vins rosés	170	10,5 %
Vins rouges	189	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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	67
Vins rosés	62
Vins rouges	60

2°- *Rendement butoir*

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare (hectolitres par hectare)
Vins blancs	77	75
Vins rosés	72	70
Vins rouges	68	64

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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80% de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Après fermentation, les vins répondent aux caractéristiques analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins blancs	3
Vins rosés	10
Vins rouges	3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.
- Les techniques soustractive d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1%.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5% pour les vins rouges et 13% pour les vins rosés et les vins blancs.

e) - Matériel interdit.

Les pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et les fouló-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins blancs et rosés et à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins rouges.

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

3°- *Dispositions relatives au stockage*

a) - le stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, est réalisé en évitant les fortes variations de température.

b) - le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend de part et d'autre de la vallée de la Dordogne sur un ensemble de coteaux situés au sud-ouest du Périgord. La rivière occupe une vallée, étroite et encaissée en amont de Bergerac, qui s'évase en aval pour atteindre une largeur de 7 kilomètres à 8 kilomètres.

Sur la rive droite, la zone géographique se limite aux premiers coteaux qui dominent la vallée de la Dordogne, bordés au nord par la forêt du Landais.

D'est en ouest, les formations géologiques affleurantes sont constituées :

- en amont de Bergerac, par les calcaires marins du Crétacé déposés au Secondaire,
- de Bergerac au Fleix, par les sables et argiles à graviers du Périgord qui proviennent du démantèlement des arènes granitiques du Massif Central,
- de la commune de Le Fleix jusqu'au département de la Gironde, par un substratum argilo-calcaire tertiaire qui correspond à la limite d'extension de la mer stampienne dans laquelle s'est déposé le calcaire à astéries au Tertiaire. Les niveaux de calcaires durs apparaissent nettement dans ce paysage en formant des corniches ou des cuestas souvent couronnées par des taillis ou des bois de chêne.

Sur la rive gauche, la zone géographique s'étend sur l'interfluve Dordogne – Dropt, cette vallée constituant la limite sud du département.

Sur cette rive affleurent uniquement des formations tertiaires avec des calcaires lacustres (Castillon, Monbazillac, Issigeac) intercalés dans des niveaux plus molassiques.

Ainsi l'ensemble de la zone géographique, entre la vallée et les coteaux, s'étend sur un territoire de 90 communes.

Le paysage est constitué par une succession de coteaux aux expositions variées, nettement ciselés par le réseau hydrographique.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées. Les sols les plus caractéristiques sont :

- les rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais en fonction de l'origine du substrat (marin ou lacustre) et de leur position topographique,
- les sols lessivés de boulbènes sur les roches détritiques dénommées « *Sables, argiles et graviers du Périgord* » et sur les molasses tertiaires,
- les sols alluviaux argilo-graveleux des terrasses de la Dordogne.

Ces sols pauvres assurent une bonne maîtrise de la production des raisins et un bon régime hydrique.

Le climat est un climat océanique atténué, moins pluvieux et un peu plus froid que sur la façade atlantique. L'éloignement de la côte atlantique crée quelques nuances dans le climat océanique avec des températures plus élevées l'été et plus froides l'hiver. La configuration particulière de la vallée de la Dordogne, ouverte tel un entonnoir vers l'océan à l'ouest, permet à la douceur atlantique de remonter jusqu'à près de 100 kilomètres à l'intérieur des terres amenant l'humidité et la douceur au printemps et en automne.

Les mois les plus pluvieux sont décembre, janvier et mai alors que les précipitations sont faibles en mars et de juillet à septembre.

Cette région agricole, appelée Périgord pourpre en raison de la présence du vignoble, présente une mosaïque de paysages. Tout au nord, la forêt marque l'horizon, entrecoupée de clairières sur les croupes où l'élevage et la viticulture sont présents. La vallée de la Dordogne est entretenue comme un jardin avec une imbrication de parcelles destinées à la culture céréalière, au maraîchage, au tabac, aux vergers et à la vigne. A l'ouest vers Montravel et sur les coteaux sud, les calcaires marquent le paysage avec une forte présence de la vigne mais aussi des vergers, des céréales et des prairies. Plus on se rapproche de la vallée du Dropt et plus le paysage s'ouvre sur de grands espaces céréaliers.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le berceau originel du vignoble est la « Vinée », territoire correspondant aux sept paroisses situées au nord de la ville de Bergerac. Après la guerre de cent ans, cette « Vinée » devenue trop petite, s'étend et gagne les coteaux de la rive droite de la Dordogne.

Du XII^{ème} siècle jusqu'à la fin de la guerre de cent ans, l'histoire du vignoble de Bergerac est intimement liée à celle des rois d'Angleterre, l'Aquitaine ayant été apportée en dot par Aliénor à Henri II Plantagenêt. En 1254, Henri III permettra aux vins de Bergerac embarqués à Libourne ou Bordeaux vers les ports de l'Europe du nord, de s'exporter en toute saison sans la moindre entrave du Bordelais. En effet, tous les vins du Haut Pays (via la Dordogne et la Garonne) ne pouvaient descendre à Bordeaux avant la Saint Martin (11 novembre) ou Noël. La région de Bergerac doit ainsi une part de sa notoriété aux vins rouges qui s'exportaient vers l'Angleterre mais surtout jusqu'à la fin du XIII^{ème} siècle aux vins « clarets » issus indistinctement de raisins rouges et blancs.

Le Bergeracois étant converti au protestantisme, la révocation de l'Edit de Nantes en 1685 aura pour conséquence l'exil des huguenots vers la Hollande, l'Allemagne et la Suisse, tout en permettant le développement d'un commerce florissant avec toute l'Europe du Nord. Les protestants exilés en Hollande s'arrachent à prix d'or ces vins blancs et ces vins « clarets ».

Le commerce des vins est étroitement lié aux conditions de navigation sur la Dordogne. Ainsi le vignoble en amont de Bergerac disparaît en raison de la présence d'une succession de rapides connus sous le nom de « Pas de la Gratusse » qui rendent très difficiles la montée et la descente des barques fluviales appelées « gabarres ».

Les viticulteurs et les négociants se sont regroupés depuis plus de 50 ans dans une structure interprofessionnelle chargée du développement et de la promotion de la production locale.

Les crises du XX^{ème} siècle favorisent la création de 10 caves-coopératives regroupées, en 2009, en quatre pôles. La viticulture regroupe un peu plus de 1000 vignerons, dont les deux tiers sont des vignerons coopérateurs (pour un tiers de la production). La communauté humaine de cette appellation d'origine contrôlée s'est ainsi organisée pour préserver l'histoire et les savoir-faire.

Le vignoble initialement adapté à la traction animale, était planté à 1,80 mètre entre rangs et 1,10 mètre entre pieds. Les gelées de l'hiver 1956, le développement du machinisme agricole et le souci de polyvalence des matériels ont entraîné une évolution vers des vignes plus larges, présentant des plans de palissage élevés afin de maintenir une surface foliaire optimale. L'encépagement a, pour sa part, peu évolué avec la prédominance des cépages merlot N et sémillon B.

Les conditions climatiques à la maturité ont permis la conservation d'un pourcentage important de cabernet franc N et de muscadelle B.

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

Les vins sont des vins secs et tranquilles pour les vins blancs et les vins rouges et se déclinent en secs et demi-secs pour les vins rosés.

L'assemblage des vins est obligatoire et doit provenir d'au moins 2 cépages principaux dans la proportion minimale de 50%.

Les vins blancs développent généralement des arômes à la fois floraux et fruités, avec une certaine acidité en bouche, et l'on y devine parfois la présence du cépage sauvignon B. Ils peuvent présenter une bonne aptitude à une consommation rapide. Quelques cuvées plus charnues à base de cépage sémillon B ou de cépage muscadelle B atteignent leur complexité aromatique au bout de quelques années de vieillissement.

Les vins rouges sont des vins souvent marqués par des arômes de fruits, avec une structure tannique parfois riche, alliant la souplesse et la rondeur du cépage merlot N à la fermeté des tanins du cépage cabernet franc N et du cépage cabernet-sauvignon N. Afin d'éviter une trop forte extraction de tanins, les pressoirs continus ainsi que les bennes autovidantes munies de pompe à palette sont interdits.

Un peu austères les premières années, ils gagnent à vieillir afin que les tanins se fondent.

Majoritairement à base de cépage cabernet franc N et de cépage cabernet-sauvignon N, les vins rosés ont souvent une couleur soutenue, pouvant aller jusqu'aux vins de type « clairet ». Pour préserver l'identité

de ces vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est interdite. Ils sont soit secs, soit tendres avec une teneur maximale en sucres fermentescibles de 10 grammes par litre et une fraîcheur toujours présente.

3°- Interactions causales

Le vignoble de Bergerac est un exemple de vignoble commercial du Moyen-Âge dont le développement est lié à la présence d'un port fluvial et les difficultés de navigation expliquent l'implantation actuelle du vignoble en aval de Bergerac.

Jouant un rôle économique majeur du Moyen-Âge jusqu'aux crises du XIX^{ème} siècle, le négoce Bergeracois a toujours su tisser des liens commerciaux avec l'Europe du Nord. L'expédition vers ces pays lointains nécessitait le développement d'un savoir-faire particulier en matière d'assemblage et de conservation des vins.

Les viticulteurs ont su développer dans un contexte géo-pédologique et climatique particulier, les cépages noirs peu sensibles à la pourriture grise: cabernet franc N, merlot N, cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure le cépage cot N et accessoirement, le cépage fer N et le cépage mérille N dénommé localement périgord N.

Le bon régime hydrique des sols, associé au climat océanique atténué, assure une bonne maturité phénolique des raisins qui se traduit notamment dans la structure tannique des vins rouges.

Pour les cépages blancs les viticulteurs ont choisi, les cépages muscadelle B et sémillon B, mais surtout le cépage sauvignon B et plus récemment le cépage sauvignon gris G, cépages adaptés aux formations lessivées du Tertiaire. En cépage complémentaire l'ugni blanc B et en cépages accessoires le chenin B et l'ondenc B sont acceptés. Les vins tirent des sols leur acidité et leurs caractéristiques florales et/ou fruités, caractéristiques dues à l'assemblage des cépages.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée privilégie les sols pauvres des coteaux et croupes de la vallée de la Dordogne et de son réseau hydrographique secondaire. Elle exclue les terrains trop argileux et profonds de plaine ou de plateaux. Les parcelles sélectionnées pour la production de raisins s'inscrivent ainsi généralement dans les coteaux où la topographie permet de dégager des expositions et des potentialités de drainage naturel intéressantes. De même, dans la vallée de la Dordogne, seuls les îlots au soubassement graveleux sont retenus.

La communauté humaine s'est ainsi organisée très tôt pour préserver l'histoire et les savoir-faire du vignoble bergeracois qui compte en 2010, 1300 hectares de vignes destinées à élaborer des vins blancs et 7200 hectares de vigne destinées à produire des vins rouges et rosés. La production moyenne de ce vignoble est de 70000 hectolitres de vins blancs secs, 300000 hectolitres de vins rouges et 50000 hectolitres de vins rosés.

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » est une des toutes premières appellations d'origine contrôlées reconnue pour les vins rouges et blancs par le comité national des appellations d'origine des vins et eaux de vie, le 11 septembre 1936.

Les liens historiques commerciaux, la qualité et la réputation des vins de Bergerac sont confirmés aujourd'hui par la commercialisation de plus de 15 % de la production vers l'Europe du Nord.

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

a) - Pour les opérateurs réalisant, depuis le 31 juillet 2009, des plantations de vigne présentant une densité minimale de 4000 pieds par hectare conformément aux dispositions du présent cahier des charges :

- les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer, à compter de la récolte 2015, de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

- les parcelles de vigne en place avant le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

a bis) Pour les opérateurs réalisant, depuis le 31 juillet 2009, des plantations de vigne présentant une densité minimale de 3300 pieds par hectare conformément aux dispositions du présent cahier des charges :

- les parcelles de vigne en place avant le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est inférieure à 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2049 pour les cépages sémillon B et muscadelle B et 2039 pour les cépages noirs et autres cépages blancs, sous réserve que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

SÉMILLON B ET MUSCADELLE B	CÉPAGES NOIRS ET AUTRES CÉPAGES BLANCS		
20% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029	20% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2019
40% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034	40% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2024
60% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039	60% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029
80% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2044	80% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034
100% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2049	100% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039

- les parcelles de vigne plantées après le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est inférieure à 3000 pieds par hectare (îlots de restructuration) 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 2049, sous réserve :

- que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029
40% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034
60% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039
80% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2044
100% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2049

- et de disposer d'une hauteur de feuillage palissé supérieure ou égale à 1,50 mètre, à compter de la récolte 2015.

- les parcelles de vigne plantées après le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2049, sous réserve :

- que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029
40% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034
60% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039
80% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2044
100% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2049

- et de disposer d'une hauteur de feuillage palissé supérieure ou égale à 1,50 mètre, à compter de la récolte 2015.
- les parcelles de vigne plantées après le 3 septembre 1993 et dont la densité de plantation est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une hauteur de feuillage palissé supérieure ou égale à 1,50 mètre à compter de la récolte 2015.

a ter) Pour les opérateurs ne réalisant aucune plantation de vigne, depuis le 31 juillet 2009, les parcelles de vigne en place avant le 31 juillet 2009 et dont la densité de plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2049, sous réserve que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

SÉMILLON B ET MUSCADELLE B	CÉPAGES NOIRS ET AUTRES CÉPAGES BLANCS		
20% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029	20% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2019
40% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034	40% des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2024
60 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039	60 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029
80 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2044	80 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034
100 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2049	100 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039

b) - Les dispositions relatives au nombre maximum d'yeux francs par pied s'appliquent à compter de la récolte 2016.

2°- Matériel interdit

Les dispositions relatives à l'interdiction des pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et des foulards (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) s'appliquent à compter de la récolte 2015.

3°- Etiquetage

Les vins conditionnés, désignés et présentés avec l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac sec » avant le 31 juillet 2009 peuvent être détenus en vue de la vente et mis en circulation jusqu'à épuisement des stocks.

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 « Bergerac » 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 terme «demi-sec» figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins rosés ayant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre.

b) - Le terme «sec» figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également

figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

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

CHAPITRE II

I.- Obligations déclaratives

1. Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les mesures transitoires fixées au 1°, a bis et a) ter du point XI du chapitre I^{er} adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, l'inventaire des parcelles concernées :

- à compter de la date de première plantation et au plus tard le 1^{er} août 2015, pour les opérateurs réalisant ou ayant réalisé une plantation depuis le 1^{er} août 2009,
- au plus tard le 1^{er} août 2015, pour les opérateurs ne réalisant ou n'ayant réalisé aucune plantation depuis le 1^{er} août 2009.

Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux d'arrachage et de replantation avant le 31 juillet.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepot du vin.

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

4. Déclaration préalable de retiraison

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

5. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé, avant le 1^{er} conditionnement.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins cinq jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visite sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visite sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé.
- Charge maximale moyenne à la parcelle. - Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	<ul style="list-style-type: none"> - Visite sur le terrain. - Estimation de la charge. - Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). - Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Taux de manquants	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les

	travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	- Documentaire et visite sur site - Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	- Documentaire (comptabilité matière) - Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositeurs agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire. Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

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 « VALENÇAY »
homologué par le décret n° 2011-1185 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Valençay », initialement reconnue par le décret du 17 mars 2004, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation 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 « Valençay » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Indre : Chabris, Faverolles, Fontguenand, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Parpeçay, Poulaïnes, Valençay, Varennes-sur-Fouzon, La Vernelle, Veuil, Villentrois ;
- Département de Loir-et-Cher : Selles-sur-Cher.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 23 et 24 juin 1994.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département de l'Indre : Saint-Christophe-en-Bazelle, Sainte-Cécile, Vicq-sur-Nahon ;
- Département d'Indre-et-Loire : Nouans-les-Fontaines ;
- Département de Loir-et-Cher : Billy, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffi, Meusnes.

V. - Encépagement

1^o- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : sauvignon B ;
- cépages accessoires : chardonnay B, orbois B, sauvignon gris G.

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

- cépages principaux : cot N, gamay N, pinot noir N ;
- cépage accessoire : cabernet franc N.

- c) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cot N, gamay N, pinot noir N ;
 - cépages accessoires : cabernet franc N, pineau d'Aunis N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins blancs :

La proportion du cépage sauvignon B est supérieure ou égale à 70 % de l'encépage.

b) - Vins rouges

- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 30 % et 60 % de l'encépage.
- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépage.
- La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépage.
- La proportion du cépage cabernet franc N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépage.

c) - Vins rosés

- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 30 % et 60 % de l'encépage.
- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépage.
- La proportion du cépage cot N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépage.
- La proportion du cépage cabernet franc N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépage.
- La proportion du cépage pineau d'Aunis N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépage.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,70 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille Guyot simple, avec un long bois portant 7 yeux francs au maximum pour les cépages cot N et gamay N, 8 yeux francs au maximum pour les autres cépages, avec un ou 2 coursons par pied ;
- taille dite « en Y » à 2 longs bois portant chacun 4 yeux francs au maximum, avec un ou 2 coursons par pied ;
- taille courte à coursons (conduite en éventail ou cordon de Royat simple et double), chaque courson portant 2 ou 3 yeux francs;

Le nombre total d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 8 pour les cépages cot N et gamay N, et inférieur ou égal à 11 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;
- Le pourcentage de pieds, par parcelle culturelle, présentant une charge supérieure à 1,7 kilogramme est inférieur ou égal à 20 % de la parcelle considérée.

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.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

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

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	60
Vins rouges et rosés	55

2°- *Rendement butoir*

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	68
Vins rouges et rosés	65

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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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^o- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins blancs	<p>Les vins blancs sont issus soit du seul cépage principal, soit d'un assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire.</p> <p>Ils ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p>
Vins rouges	<p>Les vins rouges sont issus de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel sont obligatoirement présents les trois cépages principaux.</p> <p>Ils ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.</p>
Vins rosés	<p>Les vins rosés sont issus de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel sont obligatoirement présents les trois cépages principaux.</p> <p>Ils ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.</p>

b) - Fermentation malolactique

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

c) - Normes analytiques

Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	TENEUR MINIMALE EN ACIDITE TOTALE (grammes d'acide tartrique par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)	TENEUR MAXIMALE EN FER (milligrammes par litre)
Vins blancs	4	3,5	14,3	10
Vins rosés	4	3,5	14,3	

Vins rouges	2		16,3	
-------------	---	--	------	--

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

f) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

- Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositeurs agréés

- Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositeurs agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositeurs agréés au plus tôt le 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Valençay », à une dizaine de kilomètres au sud-ouest de la ville de Romorantin-Lanthenay, forme un vaste plateau, entaillé de vallées par de petits

cours d'eau coulant vers le nord. Certains d'entre eux confluent dans le val du Fouzon, parallèle à celui du Cher, avant de rejoindre ce dernier en limite nord de la zone géographique.

La zone géographique s'étend alors sur le territoire de 13 communes au nord du département de l'Indre, et sur le territoire d'une commune du Loir-et-Cher, Selles-sur-Cher.

Le paysage, marqué par de nombreux petits boisements, des restes bocagers, et par le massif de la forêt de Valençay, est fermé. Les parcelles de vigne se situent préférentiellement sur les rebords du plateau dégagés par l'érosion, ainsi que sur les petites éminences du paysage.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin présentent des sols principalement développés :

- au sud de la zone géographique, dans les niveaux crayeux tendres du Turonien (rendzines, sols bruns calcaires) et les argiles à silex du Crétacé supérieur (sols bruns lessivés ou d'érosion),
- au sud-est de la zone géographique, dans les matériaux argilo-sableux de l'Eocène détritique, présentant parfois une charge caillouteuse notable,
- au nord de la zone géographique, près des vallées du Cher et du Fouzon, principalement dans les calcaires lacustres du Berry et de Beauce de l'Eocène et de l'Aquitainien (rendzines et sols bruns calcaires), et plus ponctuellement dans les formations argilo-sableuses de Sologne (Burdigalien).

Le climat océanique dégradé se distingue, dans le climat régional, par des températures moyennes et minimales légèrement plus élevées et des maximales légèrement plus fraîches au cours de la période végétative de la vigne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La région de « Valençay » était rattachée à l'ancienne province du Berry. Les premières indications connues de vignes remontent au X^{ème} siècle, et concernent des dons faits à l'abbaye. Un acte notarié du XV^{ème} siècle fait état « *de nombreuses vignes le long du Nahon* », et les nombreuses autres indications relevées dans les documents des siècles suivants attestent, sinon du développement, au moins du maintien de la viticulture.

Propriétaire du château de Valençay, TALLEYRAND possède également une dizaine d'hectares de vignes sur ses terres, et sa nièce, la Duchesse de DINO, mentionne, en 1830, que l'on récolte dans le canton de Valençay de bons vins consommés dans l'ensemble du département.

En 1876, dans son « *Etude des vignobles de France* », Jules GUYOT note que le vignoble qui suit les cours d'eau du canton de Valençay donne le meilleur vin du département. Si ces cours d'eau ne sont pas navigables, une partie de la production est déjà exportée au XIX^{ème} siècle, en particulier via le Cher, même si la majeure partie des vins est vendue sur un marché plus local.

La superficie du vignoble est, en 2008, de 140 hectares exploités par environ 20 viticulteurs, pour une production moyenne de 6000 hectolitres. Les vins rouges représentent 50 % des volumes produits, les vins blancs, 40% et les vins rosés 10 %.

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

Tous les vins rouges et rosés et la grande majorité des vins blancs sont le fruit d'un assemblage de cépages.

Les vins blancs livrent des arômes généralement dominés par des notes florales intenses (genêt, fleurs blanches,...), éventuellement associées à une pointe minérale comme la « pierre à fusil » à l'image de la forte charge en silex des sols. Ces vins vifs offrent cependant une certaine rondeur en bouche.

Les vins rouges ont une couleur tendant souvent vers le rubis, et expriment des arômes de petits fruits rouges, de griotte, ainsi que des notes épicées et fraîches. Agréables dans leur jeunesse, un vieillissement de 3 ans à 5 ans permet à certains de révéler tout leur potentiel.

Les vins rosés sont en général légers, nerveux sans être agressifs, et offrent des arômes biens présents de fruits mûrs.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les rendzines, les sols bruns ou les sols peu profonds, et les sols sablo-argileux. Ces sols sains sont caractérisés par un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée et favorisent la précocité de la végétation et la maturité du raisin. Elle priviliege les implantations du vignoble sur les rebords de plateaux. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse.

L'adaptation du travail et du choix des cépages aux sols et au climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales, et sur lequel le val du Cher exerce son rôle de régulateur thermique, sont des savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations de viticulteurs toujours en quête d'amélioration de leurs produits. Ce savoir-faire s'exprime également dans le choix judicieux de l'élaborateur pour ses assemblages.

Le cépage sauvignon B exprime ses arômes floraux ou minéraux, tandis que le cépage chardonnay apporte de la rondeur aux vins. Le cépage gamay N livre ses arômes fruités, tandis que le cépage pinot noir N ou le cépage cot N apportent notamment la finesse des tanins, et les nuances de griotte ou épicees.

Le travail identitaire de la communauté humaine au cours de la seconde moitié du XX^{ème} siècle a été reconnu une première fois la reconnaissance de l'appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure en 1970, puis par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée en 2004.

Echos de poèmes de RONSARD ou de PEGUY, évocation de grandes heures de l'Histoire de France, « Valençay » offre encore ses vins qui firent un jour l'ornement d'une table royale ou princière et sont un fleuron de la vallée du Cher.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblages

- a) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage cabernet-sauvignon N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date 24 janvier 2000 et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.
- b) - La proportion du cépage cabernet-sauvignon N, seul ou avec le cépage cabernet franc N, est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
- c) – Dans l'assemblage des vins rouges et rosés, la proportion des cépages accessoires cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 20 %.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 24 janvier 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve qu'à compter de la récolte 2012, la superficie de ces parcelles, au sein d'une même exploitation, soit inférieure à la moitié de la superficie pouvant être revendiquée en appellation d'origine contrôlée.

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 « Valençay », 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) - 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 préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepot 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.

4. 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 de contrôle ou d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

5. 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.

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

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

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

Vignes sous dispositions transitoires

Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 24 janvier 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives à l'encépagement ou à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
--------------------------------------	------------------------------

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain: comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
B2 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BOURGUEIL »
homologué par le décret n° 2011-1186 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Types de produit

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

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Patrice.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 1995.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

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

- Département d'Indre-et-Loire : Avoine, Azay-le-Rideau, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Cheillé, Chinon, Cinais, Gizeux, Huismes, Lerné, Lignières-de-Touraine, Marcay, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Saché, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Seuilly, Thizay, Vallères.

- Département de Maine-et-Loire : Allonnes, Brain-sur-Allonnes, Varennes-sur-Loire, Villebernier.

V. - Encépage

1^o- Encépage

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

b) – Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage cabernet franc N suivants : 210, 211 et 212.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,10 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées, avant le 1^{er} mai, avec un maximum de 11 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille Guyot simple, avec un long bois portant 7 yeux francs au maximum et au maximum 2 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- taille à 2 demi-baguettes portant au maximum 4 yeux francs chacune et au maximum 2 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs ;
- taille à courson (conduite en cordon de Royat) avec au maximum 6 coursons ou « poussiers » taillés à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

- Le fil inférieur de palissage est à 0,55 mètre au maximum au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural global de la vigne.

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

2°- Autres pratiques culturales

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

a) - un couvert végétal des tournières est obligatoire au-delà de 1,50 mètre du dernier pied ;

b) - Sur au moins 40% de la superficie comprise entre 2 rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée mécaniquement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

- 180 grammes par litre de moût, pour les vins rouges ;
- 171 grammes par litre de moût, pour les vins rosés.

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 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 67 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

b) - Fermentation malolactique

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

c) - Normes analytiques

Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

- les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
- les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre supérieure à 3,5 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les techniques soustractive d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1,7 fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation, multiplié par la surface en production.

f) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

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

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

Les vins peuvent circuler entre entreposés agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil » se situe au nord de la Loire, quelques kilomètres en amont de la confluence de celle-ci avec la Vienne, à l'extrême nord-ouest du vignoble de « Touraine ».

La zone géographique est bordée, au nord, par la forêt de Gâtine et au sud, par la Loire. Elle repose, pour un tiers, sur un vaste coteau globalement orienté au sud et coiffé par la forêt, et pour les deux tiers restants, sur les terrasses et les croupes, localement dénommées « montilles », présentes au pied de celui-ci.

Le coteau est entaillé par la vallée du Changeon, cours d'eau dont le cours est orienté nord-sud, et qui marque la limite entre les communes de Bourgueil et de Benais.

Les sols du bas du coteau sont des sols bruns calcaires développés sur la craie micacée glauconieuse du Turonien, ou la craie tuffeau jaune, tandis qu'à mi-coteau, se sont développés des sols argilo-siliceux, issus des formations argilo-sableuses du Sénonien.

Au pied du coteau, les sols développés sur les terrasses d'alluvions anciennes et sur les « montilles », petites croupes issues des alluvions modernes dans le lit majeur du fleuve, sont filtrants, sablo-graveleux, plus ou moins caillouteux.

La zone géographique couvre 8 communes du département d'Indre-et-Loire.

Elle bénéficie d'un climat sensiblement plus doux et plus sec que celui de l'ensemble de la région Touraine :

- les températures minimales, moyennes et maximales y sont d'un degré supérieures ;
- les précipitations annuelles y sont inférieures d'environ 75 millimètres.

Le plateau densément boisé et qui coiffe le coteau viticole assure une protection vis-à-vis des vents froids venant du Nord.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Il apparaît que l'origine du vignoble bourgueillois soit liée à la fondation de l'abbaye de Bourgueil, en 990, qui nous livre les premières traces écrites. En 1189, l'abbé BAUDRY célèbre les charmes de son monastère et de son vin.

Au fil des siècles, le vignoble déborde les murs du clos de l'abbaye et s'étend sur les coteaux et les terrasses anciennes de la Loire.

Localement dénommé « *breton* », le cépage cabernet franc N, est le cépage principal de l'encépagement de l'appellation d'origine contrôlée. Très certainement introduit par voie fluviale, son implantation dans la région n'a pu être qu'encouragée par l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine (XI^{ème} et XII^{ème} siècles).

Bénéficiant de sa situation en bord de Loire, le vignoble de la région de Bourgueil est, de longue date, exportateur de vins fins, avec un courant commercial tourné vers la mer, notamment vers les pays flamands dès le XVII^{ème}.

Le vignoble planté sur les terrasses d'alluvions anciennes résiste longtemps au phylloxéra, dont la propagation est plus lente dans les sables. Sa reconstitution rapide en vignes greffées, et avec le seul cépage cabernet franc N témoigne de l'attachement des viticulteurs au cépage qu'ils ont adopté au Moyen Âge.

Depuis 1937, date de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgueil », les volumes produits sont en progression. Alors que le maraîchage et la production de graines ou de réglisse constituaient, au début du XX^{ème} siècle, une part importante de l'activité agricole du Bourgueillois, ces cultures ont disparu, et la région est essentiellement tournée vers la viticulture.

En 2009, le vignoble couvre 1 400 hectares, exploité par 180 viticulteurs, élaborant 7 3000 hectolitres. Les vins rouges représentent l'essentiel de la production, avec près de 95% des volumes.

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

Les vins rosés présentent le plus souvent des arômes de petits fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois relevés par une note d'agrumes ou de poivre.

Les vins rouges sont des vins élégants, à la couleur pouvant aller du rubis sombre au grenat profond. Leur structure tannique est souvent bien présente mais fondu.

L'expression aromatique allie le plus souvent des notes de fruits rouges et de fruits noirs.

Certains vins, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années. Ils pourront alors révéler des notes plus complexes, cacaotées, légèrement fumées ou épicees.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols bruns ou les sols peu profonds sur craie glauconieuse du Turonien du coteau, et des sols sablo-argileux ou sablo-graveleux des terrasses et « montilles ». Ces sols présentent un bon comportement hydrique et thermique. La bonne ouverture de paysage permet de bénéficier des conditions climatiques particulières.

Ces situations offrent au cépage cabernet franc N des conditions particulièrement favorables à une expression originale et élégante, mais imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par l'interdiction de certains clones, la conduite de la vigne et une taille courte.

Les situations exploitées sur les sols sablo-argileux ou sablo-graveleux sont favorables une expression aromatique fruité dans les vins, avec des tanins fins et souples qui expliquent le succès des vins dès l'année de récolte.

Les situations viticoles exploitées sur le substratum turonien sont propices à la production de vins rouges plus opulents, disposant d'une bonne structure tannique.

Le savoir-faire des élaborateurs et la fidélité depuis plus de huit siècles au cépage cabernet franc N, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'expriment dans le choix des assemblages des vins issus des différentes situations.

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

Coulant au pied du vignoble, la Loire est intimement liée à l'origine et à l'histoire du vignoble bourgueillois. Le fleuve a dégagé par érosion le grand coteau. Il a également déposé les alluvions qui représentent l'essentiel du substratum sur lequel repose le vignoble.

Voie d'échange et de communication, la Loire a joué un rôle commercial très actif et essentiel.

La notoriété et la réputation des vins de « Bourgueil », dont le parfum subtil et fruité est évoqué dès le XI^{ème} siècle dans les archives de l'abbaye bénédictine, continuent à prospérer grâce au dynamisme des producteurs et de ses promoteurs réunis au sein d'associations comme la commanderie de la Dive Bouteille ou la Maison des vins, installée dans la maison natale de l'acteur Jean CARMET.

XI. — Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement dont la liste a été approuvée par le comité national compétent en séance des 7 et 8 novembre 1995, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions

relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

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 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 largueur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieudit cadastré;
- et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I.- Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;

- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. 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 de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

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

5. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin ;

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

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

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

7. Déclaration de repli

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

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de vinification :

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlé tient à jour un registre sur lequel est

enregistré par cuve :

- la date de récolte ;
- la couleur ;
- le titre alcoométrique volumique naturel.

2. Vignes sous dispositions transitoires

Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Contrôle documentaire. Tenue à jour du potentiel de production.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité globale de cuverie.	Contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
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).
Autres pratiques culturales	Contrôle sur site
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Titre alcoométrique volumique naturel.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.

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

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CHÂTEAU-CHALON »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon », initialement reconnue par le décret du 29 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » est réservée aux vins blancs tranquilles dits « vins jaunes ».

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

1^o- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Château-Chalon, Domblans, Menetru-le-Vignoble, Nevy-sur-Seille.

b) - La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduct, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantais, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Jura : Bletterans, Le Chateley, Crançot, Granges-sur-Baume, Lombard.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du seul cépage savagnin B.

VI. - Conduite du vignoble

1^o- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

b) - Règles de taille.

- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de Royat) ;
- Le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 20 ;
- En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieure à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est de 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 global de la vigne.

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - A compter du 31 juillet 2009, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs est limitée à 70 mètres.

b) - A compter 31 juillet 2009, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les raisins sont récoltés en bon état sanitaire et à maturité physiologique. Le tri de la vendange est obligatoire dès lors qu'une partie de la vendange présente un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.

Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 204 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la

plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R/10\,000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres à l'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 2^{ème} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1^{ère} 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

Les vins ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 3 grammes par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation des morceaux de bois est interdite.
- Les vins (avant élevage sous voile) ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

c) - Capacité de cuverie

La capacité globale de la cuverie est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin revendiqué sur la déclaration de récolte de l'année 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 relatives à l'élaboration

A l'issue de la vinification, avec fermentation complète et soutirage, les vins font l'objet d'un élevage minimum, en fût de chêne, sans ouillage, jusqu'au 15 décembre de la 6^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois au moins sous voile, permettant au vin d'acquérir le « goût de jaune ».

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

- b) - La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », portant le cachet moulé au nom de l'appellation d'origine contrôlée, d'une contenance de 62 centilitres environ, est exclusivement réservée au conditionnement des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} janvier de la 7^{ème} année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » appartient à la région naturelle du Revermont, constituant la bordure ouest du massif jurassien.

Il est limité :

- à l'est, par le premier plateau calcaire, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Situé sur le rebord du premier plateau jurassien, au débouché de la reculée de Baume-les-Messieurs (vallée très encaissée caractéristique de la morphologie jurassienne), le vignoble est dominé par le village médiéval, installé sur un promontoire calcaire très faillé et qui a donné son nom à l'appellation d'origine contrôlée.

Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin sont implantées sur les pentes de marnes grises (calcaire argileux) du Jurassique inférieur, dominées par la puissante corniche de calcaire jaunâtre du Jurassique moyen. Cette falaise est proifique en éboulis calcaires qui nourrissent et allègent les marnes sous-jacentes.

Le vignoble est installé à une altitude comprise entre 250 mètres et 400 mètres. L'orientation sud à sud-ouest des pentes autorise une insolation privilégiée et une protection optimale des vignes vis-à-vis des vents froids du nord ou du nord-est. Les falaises qui dominent le vignoble emmagasinent la chaleur et participent à la protection contre les vents froids. Les éboulis qui recouvrent les marnes participent également au réchauffement des sols de ce vignoble particulier.

La région bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : température moyenne annuelle de 10,5°C, forte amplitude des températures annuelles, étés chauds et humides. La pluviométrie annuelle dépasse 1000 millimètres et est bien répartie sur l'année. Les conditions climatiques locales, dépendant des caractéristiques du site (pentes abritées, drainage naturel des excès hydriques, insolation maximale) sont primordiales pour l'implantation du vignoble dans ce climat régional difficile.

La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Château-Chalon, Domblans, Ménétru-le-Vignoble et Nevy-sur-Seille. Ces 4 communes du département du Jura se situent à environ 15 kilomètres au nord de la ville de Lons-le-Saunier.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble et du vin de « Château-Chalon », appelé autrefois « *vin de gelée* » ou « *vin de garde* », est indissociable de celle de l'abbaye des Abbesses de Château-Chalon. Fondée avant le X^{ème} siècle, cette institution réussit à imposer, grâce à son prestige et à son autorité morale, la réputation de son vignoble au cours des siècles, tout en maintenant les caractères particuliers de son vin. Les abbesses doivent prouver 16 quartiers de noblesse pour être admises. Ainsi, le vin de « Château-Chalon » rayonne dans les familles nobles de toute l'Europe.

Malgré le phylloxéra, les guerres et l'exode rural, ce vignoble de prestige survit grâce à l'obstination de sa communauté humaine et à sa volonté de voir son vin reconnue. Le 14 mai 1933, le syndicat des producteurs de « Château-Chalon » est constitué. L'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » est reconnue officiellement par décret le 31 mai 1936.

L'origine de la méthode d'élaboration du « vin jaune » est obscure. Les vinificateurs jurassiens en ont amélioré, au fil du temps, la technique, puis l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage tardif jurassien authentique, le savagnin B, vendange le plus tardivement possible du raisin le plus mûr, tri de la vendange si nécessaire, sélection des souches levuriennes les plus aptes à la constitution naturelle du « voile », élevage d'une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. La spécificité jurassienne réside dans cette période de maturation longue au cours de laquelle les fûts ne sont pas remplis complètement tandis que l'évaporation naturelle, assurée par la porosité du fût, n'est pas compensée par un ouillage. Un voile levurien se forme ainsi naturellement à la surface, protégeant le vin en favorisant une oxydation ménagée. La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue, par son effet sur le voile, à l'émergence du « goût de jaune ».

Dans son ouvrage « *Etudes sur le vin* » Louis PASTEUR, originaire de la ville voisine d'Arbois, explique longuement l'élaboration de ce vin. Il affirme même : « *l'étude attentive de ce vin et de toutes les conditions de sa fabrication est l'une de celles qui m'ont le plus éclairé sur les propriétés générales des vins* ».

Les règles œnologiques inhabituelles qui président à l'élaboration de ce vin (notamment l'élevage long sous bois en vidange) justifient un contenant spécifique très ancien, la bouteille « Clavelin » d'une contenance particulière (62 centilitres) qui correspond au volume résultant d'un élevage de 1 litre de vin pendant 6 années, sans ouillage. Les bouteilles « Clavelin » étaient

anciennement fabriquées à la main à la verrerie de la Vieille Loyer qui, depuis une concession de MARGUERITE de BOURGOGNE, en 1506, en avait le privilège.

Dès 1952, les opérateurs mettent en place une commission de contrôle des vignes, chargée de vérifier l'état cultural et sanitaire de chaque parcelle, et d'évaluer, quelques jours avant les vendanges, le rendement et la maturité. Chaque année, une évaluation précise des aptitudes de chaque parcelle à la production de « vin jaune » est ainsi faite. Cette visite peut conduire le syndicat des producteurs à renoncer certaines années au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » comme en 1974, 1980, 1984 ou 2001.

La production annuelle est d'environ 1600 hectolitres pour un vignoble qui, en 2009, couvre 50 hectares. Sur 80 récoltants, 45 vinifient leur production, 30 livrent leurs raisins à une cave coopérative et une dizaine vend du raisin à des négociants-vinificateurs.

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

Le « vin jaune » bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » est un vin blanc de « longue garde », sec et généreux. Sa robe tire généralement sur un jaune doré prononcé.

Caractérisé par son « goût de jaune », le vin possède des arômes rappelant les fruits secs, la noix en particulier, de pomme très mûre, de fruits confits et d'épices (curry, cannelle, vanille, muscade, ...). L'intensité est impressionnante au nez et en bouche. Il s'agit d'un vin puissant, très complexe et d'une grande longueur en bouche.

Le « vin jaune » bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » se conserve en bouteille durant 50 ans ou 100 ans, tout en gardant et amplifiant ses qualités et son originalité.

3°- Interactions causales

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont limitées aux coteaux en fortes pentes (certaines atteignent 45 %), bien drainés et bien exposés, sur substrat marneux. Cette série marneuse offre des sols qui disposent en profondeur d'une bonne réserve hydrique liée au caractère feuilleté de ces marnes. L'excès d'eau est évité par la forte pente, ainsi que par la présence des éboulis caillouteux superficiels qui permettent, de surcroît, un bon réchauffement des sols.

Les falaises protègent le vignoble des vents froids, du nord et de l'est, et emmagasinent la chaleur.

La conjonction de ces facteurs pédologiques, topographiques et climatiques constitue pour le cépage savagnin B un environnement optimal lui permettant d'atteindre une maturité idéale à l'expression de l'originalité et l'équilibre des vins.

Le producteur assure une gestion et une maîtrise de la vigueur par des pratiques contrôlées pour chaque parcelle afin d'obtenir une qualité maximale, au prix de faibles rendements. Il adapte ses techniques de culture aux contraintes du milieu (utilisation de matériel muni de chenilles, remontage de terre, façonnage de terrasses,...) tout en portant une grande attention à la préservation des sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,...).

La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, accompagnée de savoir-faire très particuliers, permet l'expression des spécificités du « vin jaune ». L'oxydation ménagée induite par le voile levurien lui confère son incomparable et complexe « goût de jaune » et sa belle couleur mordorée. Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier. La grande amplitude thermique annuelle est mise à profit pour accentuer le « goût de jaune ».

Maurice MARCHANDON de LA FAYE, cite, en 1935, un texte ancien sur le vignoble de « Château-Chalon »: « *Faites un pas à droite ou à gauche et le prodige n'existe plus ; transplantez, greffez, marcottez les ceps pour accroître l'étendue de ce vignoble, vous n'obtiendrez pas la merveilleuse transmutation des valeurs qui s'opèrent à 100 mètres de là dans le vignoble primitif. Le petit coteau garde son secret.* ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant la date de début des vendanges fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime, les parcelles (ou partie de parcelles) pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

2. Déclaration de revendication d'aptitude

La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3. Déclaration de revendication

A l'issue de l'élevage, l'opérateur adresse, à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de revendication au moins deux mois avant la date prévue pour une mise en marché à destination du consommateur.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de

conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

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

6. Déclaration de repli

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

7. Déclaration de déclassement

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

8. Revendication individuelle d'un volume supérieur au rendement annuel

La revendication individuelle d'un volume compris entre le rendement autorisé et le rendement butoir, en application du point II -a)-2 ou du point II -a)-4 de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, doit se faire sur un imprimé qui précise:

- le numéro EVV;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- les références de chaque parcelle concernée (commune, section cadastrale, numéro de parcelle) ;
- la superficie concernée ;
- le rendement revendiqué.

Cet imprimé doit parvenir aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, par voie postale ou électronique, au moins 15 jours avant le début des vendanges des parcelles concernées.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
palissage)	
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Elevage (capacité d'élevage au regard des dispositions relatives à la durée de l'élevage et aux contenants)	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Tenue de registre
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage de grappes)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs et contrôle sur le terrain de toutes les parcelles
Etat sanitaire de la vendange (tri)	Contrôle sur le terrain de toutes les parcelles
Appréciation du niveau de rendement à la parcelle	Contrôle sur le terrain de toutes les parcelles
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Elevage (conduite et durée)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclarations de revendication	
Rendement autorisé (déclaration de revendication d'aptitude)	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant les structures 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

CERTIPAQ

44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS

Tel : (33) (0)1 45 30 92 92

Fax : (33) (0)1 45 30 93 00

Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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

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

***Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » homologué
par le décret n° 2011-1188 du 23 septembre 2011 , JORF du 27 septembre 2011***

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« ARBOIS »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Arbois », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « vin jaune » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1^o- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Arbois, Les Arsures, Mathenay, Mesnay, Molamboz, Montigny-lès-Arsures, Les Planches-près-Arbois, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-lès-Arbois.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département du Jura : Pupillin.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1989.

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

3^o- Aire de proximité immédiate

a) - 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 du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson ;

- Département du Jura : Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arlay, L'Aubépin, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Bréry, Briod, Buvilly, Cernans, Césancey, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chazelles, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, L'Etoile, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Frébuans, Froideville, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Grozon, Grusse, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Mallerey, Mantry, Marnoz, La Marre, Maynal, Menétrü-le-Vignoble, Messia-sur-Sorne, Miéry, Mirebel, Moiron, Molain, Monay, Montagna-le-Reconduct, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Nanc-lès-Saint-Amour, Nantery, Neuville, Nevy-sur-Seille, Nogna, Orbagna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plainoiseau, Plasne, Poids-de-Fiole, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Publy, Quintigny, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Val-d'Epy, Vaudrey, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges, Véria, Vernantais, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincelles, Vincent, Voiteur.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », 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 visées au point IV (1°, a) et au point IV (3°, a), non comprise la commune de Pupillin qui constitue l'aire géographique de cette dénomination géographique.

V. - Encépage

I°- Encépage

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
- cépages accessoires : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N.

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

- cépages principaux : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, savagnin B.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B, trousseau N.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du seul cépage savagnin B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.

Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

b) - Règles de taille

- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de Royat) ;
- Pour les cépages chardonnay B, poulsard N, savagnin B et trousseau N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pied et 120 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.
- Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, = sans toutefois être inférieur à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est de 11000 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 global de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et d'au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs est limitée à 70 mètres.

b) - Les plantations de vignes se font avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

=

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.

=

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 :

- 153 grammes par litre de moût pour les cépages noirs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ;

- 161 grammes par litre de moût pour les cépages blancs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune ».

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins cueillis en bon état sanitaire et à maturité physiologique.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

- Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 % ;

- Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) - Titre alcoométrique volumique total

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 19 %.

=

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

d) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R / 10\,000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 72 hectolitres par hectare.

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

c) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 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 2^{ème} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

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

4°- Dispositions particulières

Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » et l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée par la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient k égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » (vins blancs) par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires. Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Fermentation malolactique

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur :

- Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure à 25 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Les techniques soustractive d'enrichissement sont autorisées sur moût pour les vins rouges. Le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et rosés, et de 14 % pour les vins blancs.

=
e) - Capacité de cuverie

- La capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité globale d'élevage sous bois est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

f) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune »

A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum en fût de chêne, sans ouillage, jusqu'au 15 décembre de la 6^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois au moins sous voile permettant au vin d'acquérir le « goût de jaune ».

b) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »

Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de 6 semaines, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.

Au moment du pressurage, les raisins présentent une richesse en sucre supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte dont 18 mois au moins sous bois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

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

b) - La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} décembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin jaune » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} janvier de la 7^{ème} année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entreposataires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique occupe la bordure occidentale du massif du Jura. Elle fait partie de la région naturelle du Revermont, limitée :

- à l'est, par le premier plateau calcaire du Jura, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 13 communes du canton d'Arbois, dans le département du Jura.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les versants du rebord du plateau exposés généralement à l'ouest. Elles sont situées sur des pentes marneuses ou argileuses du Jurassique inférieur et du Trias, dominées par la puissante corniche de calcaire jaunâtre du Jurassique moyen. Elles occupent aussi les quelques reliefs en piémont de la côte principale, formés des mêmes argiles. La falaise est prodigue en éboulis calcaires qui nourrissent et allègent les marnes sous-jacentes. Localement, les argiles sont mêlées de « chailles », rognons siliceux résidus de la dissolution de certains niveaux calcaires. L'altitude des parcelles de vigne est comprise entre 250 mètres et 400 mètres.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin » sont produits sur la seule commune de Pupillin, située au sud d'Arbois. Dans un relief tourmenté, riche en éboulis calcaires, les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols développés sur des marnes irisées très profondes, argileuses et compactes.

La zone géographique baigne dans un climat océanique frais marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C, été chaud et humide. La région naturelle du Revermont est nettement plus arrosée que la plaine voisine. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres et sont bien réparties sur l'année. L'automne est généralement ensoleillé et sec, mais venté.

Les conditions climatiques de la zone géographique, dépendant des caractéristiques du site (pentes abritées, drainage naturel des excès hydriques, insolation maximale) sont primordiales pour l'implantation du vignoble dans ce climat régional difficile. L'abri constitué par les falaises particulièrement hautes protège le vignoble des vents du nord et de l'est.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura existe déjà à l'époque celte. Les témoignages de son existence abondent à partir de l'an 1000. A partir du XIII^{ème} siècle, les seigneurs de Salins, OTHON IV et ses successeurs, puis PHILIPPE le HARDI, Duc de Bourgogne, possèdent une grande partie du vignoble d'Arbois. Ils contribuent de manière décisive au développement économique du vignoble en promouvant ses vins dans toute l'Europe et dans les cours royales.

Arbois est la patrie de Louis PASTEUR, considéré souvent comme le « *père de l'aéronautique* ». Il possédait d'ailleurs une vigne à côté d'Arbois.

Dévasté par le phylloxéra à la fin du XIX^{ème} siècle, puis affecté par les guerres et crises économiques du XX^{ème} siècle, le vignoble est réhabilité grâce à la volonté et aux choix de ses producteurs. En 1858, naît la « *Société de viticulture d'Arbois* » dont le but est « *l'encouragement des bonnes méthodes de culture de la vigne et de la fabrication des vins....* ».

La première coopérative vinicole française voit le jour en 1906 en « Arbois ». Les producteurs se regroupent ainsi pour disposer d'outils performants de transformation et d'élevage en s'imposant une discipline commune.

En 1908 se constitue un « *Syndicat de défense viticole de l'appellation d'origine du canton d'Arbois* » qui organise la délivrance d'un certificat d'origine pour protéger le vignoble arboisien.

Au fil des générations, les producteurs ont sélectionné trois cépages typiquement jurassiens, les cépages savagnin B, poulsard N et tressau N. Ils ont également adopté deux cépages originaires du vignoble bourguignon voisin, les cépages chardonnay B et pinot noir N.

Les parcelles de vigne implantées sur les coteaux et pour la plupart à très forte pente, obligent les producteurs à des prouesses comme le travail à la chenille, le remontage de la terre, le façonnage de terrasses...

La production des vins bénéficiant de la mention « vin jaune » est une spécificité jurassienne d'origine obscure. Les producteurs du Jura l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage savagnin B, préservation du développement naturel des souches microbiennes endogènes à l'origine du « voile », élevage sans ouillage, etc.... Le raisin est vendangé à maturité optimale, puis vinifié en vin blanc sec. Ce vin est ensuite élevé, non ouillé, pendant une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. Durant cette longue maturation, un voile de levures se développe naturellement à la surface du vin. Il assure au cours de l'élevage une oxydation ménagée. Le « vin jaune » est enfin conditionné dans une bouteille originale de 62 centilitres appelée « Clavelin ».

La production des vins bénéficiant de la mention « vin de paille » est aussi une particularité jurassienne. Afin d'obtenir de fortes concentrations en sucre dans un climat plutôt humide et froid, un passerillage hors souche de grappes sélectionnées durant six semaines au moins, est pratiqué. Les grappes sont suspendues à des fils de fer, ou déposées sur de petites caisses perforées ou des claies, entreposées dans des bâtiments secs et aérés, mais non chauffés. Ensuite un pressurage lent de très faible rendement en jus donne des moûts très riches en sucre qui fermentent lentement.

En 2009, la production annuelle de vins d'appellation d'origine « Arbois », sur 820 hectares, est d'environ 15000 hectolitres de vins rouges ou rosés, 12000 hectolitres de vins blancs, 1000 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin jaune » et 500 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin de paille ». Sur 252 récoltants de raisins, 55 vinifient leur propre récolte pour produire 60 % des vins, 3 coopératives vinicoles vinifient 30 % de la production et 7 négociants achètent des raisins pour élaborer les 10 % restant.

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

Les vins d'« Arbois » se déclinent en une large palette : vins rouges, rosés et blancs, ainsi que les rares vins bénéficiant des mentions « vin jaune » et « vin de paille ».

Les vins rouges ou rosés offrent une grande complexité aromatique. Le cépage poulsard N, à partir duquel ils sont élaborés, notamment sur la commune de Pupillin, généralement vinifié en rouge, apporte aux vins une teinte rubis clair caractéristique et des arômes fruités. Avec le cépage pinot noir N, la robe est plus foncée et les notes aromatiques rappellent les fruits rouges. Avec le cépage trousseau N, les vins sont plus tanniques, souvent plus colorés avec fréquemment des notes animales. Lors du vieillissement des vins rouges (ou rosés) les arômes évoluent souvent vers des notes de sous-bois, d'humus et de champignons.

Les vins blancs expriment beaucoup de fraîcheur, avec fréquemment une palette d'arômes fruités, se mariant à des notes minérales et de pierre à fusil.

Le vin bénéficiant de la mention « vin jaune » se caractérise principalement par son incomparable et complexe « goût de jaune », combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices, et sa belle couleur mordorée. En bouteille, il peut se conserver durant 50 ans ou 100 ans avec toutes ses qualités et son originalité.

Le vin bénéficiant de la mention « vin de paille » est un vin doux qui développe des arômes de fruits confits rappelant le pruneau ou l'orange confite, ou des arômes de miel. Les arômes et les saveurs de ce vin varient non seulement en fonction de leur origine mais aussi en fonction des cépages dont il est issu et du savoir-faire de chaque producteur ou maître de chai.

3°- Interactions causales

Les spécificités des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » sont notamment liées aux parcelles précisément délimitées présentant des sols marneux (argilo-calcaires) recouverts plus qu'ailleurs d'éboulis calcaires, mais aussi à la pente des vignobles et à leur exposition. La vigne trouve en profondeur une fraîcheur continue et, en surface, les éboulis facilitent le réchauffement du sol et le drainage.

Les producteurs ont su planter les cépages sur leurs terrains de prédilection par une observation prolongée. Les cépages trousseau N et savagnin B ont des exigences édaphiques strictes. Le premier nécessite des terrains graveleux très chauds, le second des sols très caillouteux en surface mais beaucoup de fraîcheur en profondeur.

La conjonction de ces facteurs pédologiques, topographiques et mésoclimatiques confère à la zone géographique des conditions optimales pour la production de vins blancs aromatiques, exprimant fruité et minéralité et disposant d'une fraîcheur gage d'un bon potentiel de vieillissement.

Le vigneron assure une gestion optimale de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements maîtrisés. Il adopte des pratiques contribuant à la préservation des sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,...) pour faire face aux risques courants d'érosion pour un vignoble implanté sur de fortes pentes et des sols marneux.

Pour les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », le sol, profond et marneux, compact, avec de très fortes pentes, est surtout favorable à la production de vins rouges, notamment à ceux issus du cépage poulsard N.

Le climat difficile de la zone géographique joue lui-même un rôle dans l'émergence des particularités du « vin jaune ». La grande amplitude thermique, entre hiver et été, contribue au développement des levures de « voile » responsables du « goût de jaune ». La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, traduit dans le cahier des charges, favorise l'expression des spécificités du « vin jaune ». Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier

La sécheresse relative de l'automne venteux favorise le passerillage des raisins destinés à l'élaboration du « vin de paille ». La période minimale d'élevage jusqu'au 15 novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont 18 mois au moins sous bois, favorise le développement d'arômes complexes et l'affinage des vins.

En 1285, le vin « d' Arbois » est déjà très célèbre puisque, selon le trouvère [Jacques BRETEL](#) qui en a bu en compagnie d'Henri DE [BRIEY](#), le comte de [Chiny](#) en offre à ses invités lors du [tournoi de Chauvency](#)!

Louis PASTEUR avait acheté une vigne à Arbois où il a réalisé des expérimentations sur les fermentations, mettant un terme au débat qui l'opposait aux défenseurs de la théorie de la « *génération spontanée* ». Il démontrait aussi que la microflore locale participe au lien toujours un peu mystérieux entre un lieu et les caractéristiques de son produit.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

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

2°- Dispositions particulières

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

b) - Pour les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Pupillin », le nom de la dénomination géographique complémentaire est obligatoirement inscrit à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions, aussi bien en largeur qu'en hauteur, ne dépassent celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte,

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de pressurage

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.

Elle indique :

- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction 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 quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 24 conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs adressent à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

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

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

6. Déclaration de repli

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

7. Déclaration de déclassement

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

dans un délai de un mois maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle su site (localisation et caractéristiques)
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et/ou contrôle su site (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre)
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 . - Conduite du vignoble	
Taille	Vérification terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage de grappes)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle de la concentration des raisins (déclaration de pressurage) - Contrôle de la conformité des vins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » (déclaration de revendication)
Elevage - Vins susceptibles de bénéficier des	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés ou avant conditionnement (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ou « vin de paille »)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant les structures 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

CERTIPAQ

44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
 tel 01 45 30 92 92 – fax 01 45 30 93 00
 Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011 et 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 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 DU JURA »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « vin jaune » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétral-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduct, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etoreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantais, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1988, 22 février 1989, 1er et 2 juin 1989, 6 et 7 novembre 1991.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au

1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

- Département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvilliers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson.

- Département du Jura : Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Crançot, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Froideville, Geraise, Germigney, Geruge, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loyer, Mallerey, La Marre, Mirebel, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Nantey, Neuville, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Val-d'Epy, Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loyer, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
- cépages accessoires : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N.

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

- cépages principaux : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, savagnin B.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B, trousseau N.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du seul cépage savagnin B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de

vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

b) - Règles de taille

- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de Royat) ;
- Pour les cépages chardonnay B, poulsard N, savagnin B et trousseau N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pied et 120 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.
- Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80 000 yeux francs par hectare. En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieure à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est de 11 000 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 global de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - A compter du 31 juillet 2009, et afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et d'au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres.

b) - Les plantations de vignes se font avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

I°- Récolte

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

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.

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 :

- 153 grammes par litre de moût pour les cépages noirs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ;
- 161 grammes par litre de moût pour les cépages blancs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune ».

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins cueillis en bon état sanitaire et à maturité physiologique.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

- Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 % ;
- Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) - Titre alcoométrique volumique total

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 19 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement*

a) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

d) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R/10\ 000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- *Rendement butoir*

a) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 72 hectolitres par hectare.

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

vins rouges et rosés, à 66 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 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 2^{ème} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

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

4°- Dispositions particulières

Si, pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » et l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient k égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » (vins blancs) par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires. Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Fermentation malolactique.

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur :

- Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure à 25 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées sur moût pour les vins rouges. Le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et rosés, et de 14 % pour les vins blancs.

e) - Capacité de cuverie

- La capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.
- La capacité d'élevage sous bois est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

f) - Entretien global du chai et du matériel.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune »

A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum en fût de chêne, sans ouillage, jusqu'au 15 décembre de la 6^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois au moins sous voile permettant au vin d'acquérir le « goût de jaune ».

b) - Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »

Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de 6 semaines, soit sur lits de paille ou sur claires, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.

Au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucre- supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte dont 18 mois au moins sous bois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

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

b)- La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » sont mis en marché

à destination du consommateur à partir du 1^{er} décembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « vin jaune » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} janvier de la 7^{ème} année qui suit celle de la récolte.

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

X. - Lien avec la zone géographique

1^o– *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation « Côtes du Jura » fait partie de la région naturelle du Revermont limitée :

- à l'est, par le premier plateau calcaire du massif jurassien, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Le vignoble est présent, de manière discontinue, sur une bande de 80 kilomètres de long et 2 kilomètres à 5 kilomètres de large, principalement exposé à l'ouest, entre 300 mètres et 450 mètres d'altitude.

Il occupe un chapelet complexe de collines allongées du nord au sud en contrebas du relief principal, dominant de 50 mètres à 100 mètres des dépressions de même orientation. Cette disposition est directement liée au chevauchement du Jura sur la Bresse lors du soulèvement alpin :

- le relief principal, rectiligne, correspond au rebord du premier plateau jurassien, géologiquement constitué d'une assise de calcaire dur du Jurassique moyen dominant une épaisse série de marnes et argiles du Trias et du Lias ;
- les collines sont des fragments arrachés au plateau (écailles), et charriés au front de failles chevauchantes. Elles sont généralement plus allongées dans le sens nord/sud (2 kilomètres à 3 kilomètres) que dans le sens est/ouest (0,5 kilomètre à 1 kilomètre). La forte résistance à l'érosion de ces écailles calcaires leur a permis de rester en relief dans le paysage de la zone géographique. Les dépressions ont au contraire un sous-sol marneux. Elles représentent la masse de l'épaisse série marneuse de plus de 200 mètres d'épaisseur à l'origine, charriée et transportée sur la Bresse par paquets, lors du chevauchement.

L'essentiel des parcelles délimitées pour la récolte des raisins occupe soit le versant et sa base, sous la corniche boisée du plateau, soit les versants les mieux exposés de collines parsemant le piémont.

Le calcaire est partout présent. Cette roche, perméable et soluble, est très favorable à la vigne et en particulier aux cépages jurassiens. Sur les coteaux adossés au plateau calcaire, les sols sont assez complexes, mêlant marnes, argiles et éboulis calcaires.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C ; été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1000 millimètres, et sont bien réparties sur l'année. Les automnes apparaissent cependant relativement secs et venteux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Jura existe depuis l'époque romaine et les témoignages qui le concernent, abondent à partir de l'an 1000. Au I^{er} siècle après Jésus-Christ, un texte de PLINE LE JEUNE fait état de vins célèbres en « Séquanie », ancien nom de la région. En 1272, Jean de CHALON établit une réglementation du mode de culture de la vigne dans le Jura afin de préserver la qualité des vins.

À la fin du XIX^{ème} siècle, 20000 hectares de vigne s'étendent dans tout le département. Dévasté par le phylloxéra à la fin du XIX^{ème} siècle, puis affecté par les guerres et crises économiques du XX^{ème} siècle, le vignoble jurassien est réhabilité grâce à la volonté et aux choix de ses producteurs.

Les cépages cultivés dans le Jura le sont depuis plusieurs siècles. Trois cépages sont typiquement jurassiens : le cépage poulsard N, dont on trouve trace écrite, dès 1620, dans le Jura, le cépage trousseau N, dont on trouve trace, avec certitude, dans le Jura à partir de 1732 et le cépage savagnin B dont la présence est attestée en 1717. Deux cépages sont originaires du vignoble bourguignon voisin : le cépage chardonnay B, présent dès 1717 dans le Jura, et le cépage pinot noir N dont la plus ancienne mention écrite date de 1385, sous le nom de « *savagnin noir* ».

L'usage est de réaliser un élevage relativement long des vins blancs, afin d'affirmer leurs caractères aromatiques particuliers.

La production des vins bénéficiant de la mention « vin jaune » est une spécificité jurassienne d'origine obscure. Les producteurs du Jura l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage savagnin B, préservation du développement naturel des souches microbiennes endogènes à l'origine du « voile », élevage sans ouillage, etc.... Le [raisin](#) est [vendangé](#) à maturité optimale, puis vinifié en vin blanc sec. Ce vin est ensuite élevé, non ouillé, pendant une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. Durant cette longue maturation, un voile de levures se développe naturellement à la surface du vin. Il assure au cours de l'élevage une oxydation ménagée. Le « vin jaune » est enfin conditionné dans une bouteille originale de 62 centilitres appelée « [Clavelin](#) ».

La production des vins bénéficiant de la mention « vin de paille » est aussi une particularité jurassienne. Afin d'obtenir de fortes concentrations en sucre dans un climat plutôt humide et froid, un passerillage hors souche de grappes sélectionnées durant six semaines au moins, est pratiqué. Les [grappes](#) sont suspendues à des fils de fer, ou déposées sur de petites caisses perforées ou des claies, entreposées dans des bâtiments secs et aérés, mais non chauffés. Ensuite un pressurage lent de très faible rendement en jus donne des moûts très riches en sucre qui fermentent lentement.

En 2009, la production annuelle de vins d'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura », sur 526 hectares, est d'environ 12800 hectolitres de vins blancs, 6250 hectolitres de vins rouges ou rosés, 600 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin jaune » et 450 hectolitres de vins bénéficiant de la mention « vin de paille ».

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

La principale production est un vin blanc sec, issu majoritairement de l'assemblage des cépages chardonnay B et savagnin B.

La palette d'arômes repose le plus fréquemment sur des notes minérales et de « *pierre à fusil* » et des notes fruitées, avec beaucoup de fraîcheur.

Les vins rouges ou rosés offrent une grande complexité aromatique. Le cépage poulsard N, à partir duquel ils sont élaborés, apporte aux vins une teinte rubis clair caractéristique et des arômes fruités. Avec le cépage pinot noir N, la robe est plus foncée et les notes aromatiques rappellent les fruits rouges. Avec le cépage trousseau N, les vins sont plus tanniques, souvent plus colorés avec fréquemment des notes animales. Lors du vieillissement des vins rouges (ou rosés) les arômes évoluent souvent vers des notes de sous-bois, d'humus et de champignons.

Le vin bénéficiant de la mention « vin jaune » se caractérise principalement par son incomparable et complexe « goût de jaune », combinaison de notes aromatiques de noix, de pomme, de fruits confits et d'épices, et sa belle couleur mordorée. En bouteille, il peut se conserver durant 50 ans ou 100 ans avec toutes ses qualités et son originalité.

Le vin bénéficiant de la mention « vin de paille » est un vin doux qui développe des [arômes](#) de [fruits confits](#) rappelant le [pruneau](#) ou l'[orange confite](#), ou des arômes de miel. Les [arômes](#) et les [saveurs](#) varient non seulement en fonction de leur origine mais aussi en fonction des [cépages](#) dont il est issu et du savoir-faire de chaque [producteur](#) ou maître de chai.

3°- Interactions causales

Les spécificités des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » sont notamment liées aux parcelles délimitées présentant des sols marneux (argilo-calcaires) recouverts d'éboulis calcaires, mais aussi à la pente des vignobles et à leur exposition. La vigne trouve en profondeur une fraîcheur continue et, en surface, les épais éboulis caillouteux facilitent le réchauffement du sol et le drainage. La conjonction de ces facteurs pédologiques et topographiques confère à la zone géographique des conditions optimales pour la production de vins blancs aromatiques, exprimant fruité et minéralité et disposant d'une fraîcheur gage d'un bon potentiel de vieillissement.

Le vigneron assure une gestion optimale de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de rendements maîtrisés. Il adopte des pratiques contribuant à la préservation des sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,...) pour faire face aux risques courants d'érosion pour un vignoble implanté sur de fortes pentes et des sols recouverts d'éboulis.

L'exposition sud, sud/ouest ou ouest des parcelles de vigne assure un ensoleillement important et une protection contre les vents froids venant de l'Est et du Nord.

La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue au développement des levures de « voile » qui permettent l'élaboration du « vin jaune ». La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, traduit dans le cahier des charges, favorise l'expression des spécificités du « vin jaune ». Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier.

La sécheresse relative de l'automne venteux favorise le passerillage des raisins destinés à l'élaboration du « vin de paille ». La période minimale d'élevage jusqu'au 15 novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont 18 mois au moins sous bois, favorise le développement d'arômes complexes et l'affinage des vins.

Le cépage chardonnay B trouve dans les marnes du Jura un milieu naturel favorable à une expression originale différente de celle de vignobles voisins.

Les cépages tressseau N et savagnin B sont plantés sur des superficies moins importantes que les autres cépages, car leurs exigences édaphiques sont strictes. Le premier nécessite des sols graveleux très chauds, le second des sols très caillouteux en surface mais beaucoup de fraîcheur en profondeur.

Les producteurs ont su planter les cépages sur leurs terrains de prédilection par une observation prolongée de la réponse de la vigne dans chaque situation pédoclimatique.

La tradition d'élevage long, souvent sans ouillage, contribue à l'expression des spécificités des vins blancs.

La « Société de Viticulture du Jura », fondée en 1907 est l'un des premiers syndicats viticoles reconnus. Elle a fortement contribué à la mise en place des appellations d'origine contrôlées et de l'Institut national de l'origine et de la qualité. L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » est reconnue dès 1937, preuve de sa notoriété.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} août 1994 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces parcelles, à compter de la récolte 2012 le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

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 du Jura » 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 « Côtes du Jura » soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte,

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de pressurage

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.

Elle indique :

- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction 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 quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot

concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de vingt-quatre conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs adressent à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

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

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

6. 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

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et caractéristiques)
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre)
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B1. - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage de grappes)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	- Contrôle de la concentration des raisins (déclaration de pressurage) - Contrôle de la conformité des vins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » (déclaration de revendication)
Elevage - Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés ou avant conditionnement (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ou « vin de paille »)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant les structures 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

CERTIPAQ

44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
 Tel : (33) (0)1 45 30 92 92
 Fax : (33) (0)1 45 30 93 00

Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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

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