Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Auxey-Duresses »
homologué par le décret n° 2011-1776 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

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

LISTE DES CLIMATS	
- « Bas des Duresses » ; - « Climat du Val » ; - « Clos du Val » ; - « La Chapelle » ; - « Les Bréterins » ;	- « Les Duresses » ; - « Les Ecussaux » ; - « Les Grands Champs » ; - « Reugne ».

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Auxey-Duresses »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Auxey-Duresses » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges
Dénomination géographique complémentaire «Côte de Beaune»	Vins tranquilles rouges

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune d'Auxey-Duresses dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1981.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1981.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-

Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;

- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Dans les climats « Climat du Val », « Creux de Borgey », « Creux de Tillet », « Derrière le Four », « La Jonchère », « Le Plain de Lugny » et « Sous le Marsain », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds par hectare ; lorsque la densité à la plantation est inférieure à 9000 pieds par hectare, l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 3,50 mètres et l'écartement, entre les pieds sur un même rang, est compris entre 0,80 mètre et 1 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

<table>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS GÉNÉRALES</td></tr>
<tr><td>COULEUR DES VINS</td><td>RÈGLES DE TAILLE</td></tr>
<tr><td>Vins blancs</td><td>Les vignes sont taillées :
- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.</td></tr>
<tr><td>Vins rouges</td><td>Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied :
- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ;
- soit en taille longue Guyot simple.</td></tr>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</td></tr>
<tr><td colspan="2">La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.</td></tr>
<tr><td colspan="2">La taille Guyot simple peut être adaptée :
- avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;
- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dans les climats « Climat du Val », « Creux de Borgey », « Creux de Tillet », « Derrière le Four », « La Jonchère », « Le Plain de Lugny » et « Sous le Marsain », lorsque la densité à la plantation est inférieure à 9000 pieds par hectare, les vignes sont obligatoirement conduites « en lyre ». Elles sont taillées en Guyot double ou en taille courte avec une conduite en double cordon de Royat. Le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux</td></tr>
</table>

francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas ;
- Dans les climats « Climat du Val », « Creux de Borgey », « Creux de Tillet », « Derrière le Four », « La Jonchère », « Le Plain de Lugny » et « Sous le Marsain », lorsque les vignes sont conduites « en lyre », la hauteur de feuillage palissé est égale au moins à 1,20 mètre ; la hauteur de feuillage palissé est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage ; le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet ; la distance entre les plans de palissage est inférieure à 0,70 mètre et supérieure à 0,30 mètre, à la base, et inférieure à 1,20 mètre et supérieure à 0,80 mètre, au sommet.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

c) - Lorsque les vignes sont conduites « en lyre », l'enherbement permanent de l'inter-rang est obligatoire sur une superficie correspondant au moins à la moitié de la surface plantée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Auxey-Duresses »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Auxey-Duresses »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « *Côte de Beaune* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », est proche de 250 mètres.
Plusieurs vallées interrompent la continuité de la « *Côte* » et découpent profondément les plateaux de l'arrière-pays, construisant des sites favorables à une viticulture de qualité, comme à « Auxey-Duresses ». Le vignoble est implanté en retrait du front de « *Côte* », sur les flancs d'une vallée drainant l'arrière-pays.
La zone géographique est ainsi limitée au territoire de la seule commune d'Auxey-Duresses, à quelques kilomètres au sud de la ville de Beaune, dans le département la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le substrat marno-calcaire des versants, daté du Jurassique moyen et supérieur (principalement l'étage Oxfordien) est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position topographique. Très pierreux et peu épais, en haut du versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre).

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les versants bien exposés de la vallée, à des altitudes comprises entre 260 mètres et 360 mètres. Trois îlots principaux peuvent être distingués :
- au débouché de la vallée, à l'est de la commune, un ensemble en pente modérée, exposée au nord ;
- deux îlots sont implantés en rive gauche de la vallée, l'un exposé au sud, en aval de la vallée, près du village d'Auxey, l'autre, exposé au sud-est, autour du hameau de Melin, plus en amont dans la vallée.

Le substrat marneux de l'Oxfordien, est présent sur la majeure partie du territoire. Cependant, au débouché de la vallée, les parcelles de vigne reposent sur des calcaires en plaquettes du Callovien, donnant des sols très caillouteux.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés, peu épais et bien drainants. Leurs caractéristiques varient selon leur position topographique. Plutôt pierreux et maigres, en haut du versant, ils sont plus profonds et argileux, sur les replats et sur le piémont.
Les coteaux, dessinés sur le substrat marneux de l'Oxfordien, présentent une pente moyenne de 20%, pouvant aller jusqu'à 40 %. La nature argilo-limoneuse des sols les rend particulièrement sensibles à l'érosion.

Le climat est océanique frais, atténué par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional s'affirme par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 730 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.
Les conditions mésoclimatiques (pluviométrie et températures) se dégradent progressivement d'aval en amont de la vallée. Cette tendance est bien compensée par les expositions favorisant une insolation forte et la topographie qui assure un ressuyage optimal des sols.

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

L'apparition de la vigne dans la commune d'Auxey-Duresses remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ.
Au XI^{ème} siècle, les moines de Cluny possèdent en ce lieu un important vignoble.

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

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

Au XIX[ème] siècle et jusque dans les années 1930, les « *vins fins* » d'« Auxey-Duresses » se vendent généralement sous les noms « *porte-drapeau* » de « Volnay », « Pommard » ou même « Beaune ». Ces noms étant, à partir de 1936, réservés à des appellations d'origine contrôlées, « Auxey Duresses », dont la réputation des vins est établie, est reconnue en appellation d'origine contrôlée en 1937.

Depuis le XVIII[ème] siècle, les vignobles et leurs facteurs de qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications des « crus ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Dans les communes de la « *Côte* », chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.
En 1943, une première liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

Le cépage pinot noir N représente 75 % de l'encépagement, et est planté sur l'ensemble du vignoble. Le cépage chardonnay B est implanté préférentiellement sur la rive droite de la vallée, mais est présent sur l'ensemble du territoire de la commune, où il est parfaitement adapté au le substrat marneux.
Les secteurs classés pour le bénéfice de la mention « premier cru » sont regroupés dans l'îlot exposé au sud, proche du village d'Auxey. Cet îlot est presque exclusivement planté en cépage pinot noir N (95%).

Les vignes sont conduites, en général, selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare. Cependant dans certains secteurs à forte pente, sensibles à l'érosion des sols, les vignerons ont adapté la conduite de leur vignoble, avec des densités de plantation plus basses (3300 pieds par hectare), et une conduite « en lyre ».
L'usage est d'élever les vins pendant au moins 8 mois, ce qui leur assure une aptitude certaine à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat »*.

En 2009, le vignoble de « Auxey-Duresses » couvre une superficie d'environ 134 hectares dont 32 hectares classés pour le bénéfice de la mention « premier cru », pour une production annuelle de 3900 hectolitres de vins rouges et près de 1900 hectolitres de vins blancs.

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

Les vins rouges ont souvent une trame tannique mesurée et veloutée avec un beau fruité.
Les vins rouges bénéficiant de la mention « premier cru » sont plus tanniques et plus colorés, avec une pointe d'acidité leur assurant une grande finesse.

Les vins blancs sont plutôt vifs et friands, tout en faisant preuve d'une grande aptitude à la garde.

3°- Interactions causales

Le vignoble de « Auxey-Duresses » occupe une place particulière au sein des « *crus* » de la *« Côte de Beaune* ».
Avec la « *Côte* », il partage sa vocation affirmée à la viticulture, le caractère velouté et fruité de ses vins,et sa notoriété. Ainsi, la partie du vignoble classée pour le bénéfice de la mention « premier cru », planté essentiellement en cépage pinot noir N, prolonge les vignobles des communes voisines de Monthélie et Volnay, auxquels elle ressemble, tant par sa physionomie viticole que par les caractères des vins qui en sont issus. Le « *climat* » classé en « premier cru » « *Les Duresses* » est d'ailleurs à cheval sur les territoires des communes d'Auxey-Duresses et de Monthélie. De même, sur la rive

droite de la vallée, l'îlot contigu à la commune de Meursault se distingue par son encépagement dominé par le cépage chardonnay B.

Les « *Hautes Côtes* », au sein desquelles le vignoble de « Auxey-Duresses » s'insère, se caractérisent par des paysages vallonnés, un climat plutôt frais et pour certains vins produits dans la partie occidentale de la zone, près de Melin, un caractère vif.

Le relief vigoureux et la structure fragile de certains sols a conduit les vignerons à adapter leur pratiques, au fil des générations, afin de préserver au mieux leur milieu naturel. Ainsi, combiné à des aménagements des parcelles, des chemins, et à un entretien du couvert végétal, le mode de conduite dit « en lyre » offre un paysage original propre à « Auxey-Duresses ». Ce mode de conduite optimise également l'exposition au soleil et limite les risques phytosanitaires.

Le relief de la « *Côte* », la diversité géologique et la variété de sols qui se sont développés, favorisent, dans les vins, une grande palette de nuances qui ont, de longue date, incité les producteurs à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole.
Cette palette est mise en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « *climat* » de provenance des raisins. L'élevage long des vins, tout en favorisant une bonne aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

L'abbé COURTÉPÉE, en 1778, note que les vins « *d'Auxey* » sont renommés dès le XV^{ème} siècle, en les qualifiant de « *fort gravains et fiers* ». Le classement de 1860 du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune relève environ 42 hectares de vignobles de « *vins fins* » classés en « *2ème classe* » et « *3ème classe* », regroupés sur le coteau exposé au midi, en aval du village « *d'Auxey* ».

Si le village « *d'Auxey* » est quelque peu caché, en retrait de la « *Côte de Beaune* », les divers auteurs confirment toutefois l'appartenance de son vignoble à cet ensemble prestigieux que l'histoire a désigné sous le nom de « *Vins de Beaune* ». Les vins de « Auxey-Duresses » ont pris maintenant leur place aux côtés des grands vins de Bourgogne et sont largement commercialisés hors des frontières du territoire national et exportés. Le nom lui-même est connu par delà les frontières nationales.
L'appellation d'origine contrôlée « Auxey-Duresses », avec sa situation topographique particulière, a su se créer une image charmeuse depuis le début du XIX^{ème} siècle, où la notoriété du vin trouve un écho dans la qualité du paysage.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites selon le mode de conduite dit « en lyre » situées en dehors des climats « Climat du Val », « Creux de Borgey », « Creux de Tillet », « Derrière le Four », « La Jonchère », « Le Plain de Lugny » et « Sous le Marsain », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds par hectare ; l'écartement entre les rangs est inférieur à 3,50 mètres et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, est compris entre 0,80 mètre et 1 mètre ;
- les vignes sont taillées en Guyot double ou en taille courte avec une conduite en double cordon de Royat ; le chevauchement des baguettes ou des cordons est interdit ; chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré de surface au sol est de 8 ;
- la hauteur de feuillage palissé est égale au moins à 1,20 mètre ; elle est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage ; le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet ; la distance entre les plans de palissage est de 0,50 ± 0,20 mètre à la base et 1 ± 0,20 mètre au sommet.

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

2°- Dispositions particulières

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

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

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

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

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

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

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

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.
L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

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

7. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

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

II. - Tenue de registres

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

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la

	liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CABARDÈS » homologué par le décret n° 2011-1777 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cabardès », initialement reconnue par le décret du 12 février 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Alzonne, Aragon, Conques-sur-Orbiel, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Les Ilhes, Lastours, Montolieu, Moussoulens, Pennautier, Pezens, Sainte-Eulalie, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnel, Villedubert, Villegailhenc, Villemoustaussou.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1998.
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 du département de l'Aude : Arzens, Bagnoles, Berriac, Bouilhonnac, Bram, Brousses-et-Villaret, Cabrespine, Carcassonne, Caux-et-Sauzens, Cuxac-Cabardès, Limousis, Malves-en-Minervois, Mas-Cabardès, Raissac-sur-Lampy, Roquefère, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Saint-Martin-le-Vieil, Trassanel, Trèbes, Villalier, Villegly, Villesèquelande.

V. - Encépagement

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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grenache N, merlot N, syrah N ;

- cépages accessoires : cinsaut N, cot N, fer N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation :

- La proportion des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % 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 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b)- Règles de taille.
Les vignes sont taillées en taille courte à coursons :
- pour les vignes conduites en gobelet, avec un maximum de 12 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;
- pour les vignes conduites en cordon de Royat, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.
Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N, merlot N et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et au plus 2 coursons portant un maximum de 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage.
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d)- Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à de 8000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin :

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rosés	198	12 %
Vins rouges	207	12,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par l'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 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - <u>Assemblage des cépages.</u>
Les vins proviennent d'un assemblage dans lequel :
- la proportion des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N, ensemble ou

séparément, est supérieure ou égale à 40 % ;
- la proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %.

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

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

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

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

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges verticaux, de cuves à recyclage de marcs et les bennes foulopompes est interdit.

f) - Capacité de la cuverie de vinification.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

g) - Etat 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°- Disposition par type de produit

a) - Plusieurs foulages successifs de la vendange sont interdits ;

b) - Les raisins destinés à l'élaboration des vins rouges sont éraflés avant vinification, à l'exception des raisins destinés à être vinifiés en macération carbonique ;

c) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

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

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rosés	1er décembre de l'année de la récolte
Vins rouges	15 mars de l'année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Adossé à la Montagne Noire dominé par le Pic de Nore (1211 mètres), la zone géographique se présente comme un balcon incliné en pente douce vers la vallée de l'Aude avec une vue imprenable sur le massif pyrénéen.
Sur 20 kilomètres de long et 12 kilomètres de large, la zone géographique se compartimente au gré des ruisseaux descendant de la Montagne Noire, entre le Lampy, à l'est, et les collines le séparant de la région du « Minervois », à l'ouest.

La zone géographique repose sur des formations géologiques variées, conséquence de la surrection des Pyrénées, et qui sont représentées par, du nord au sud :
- des formations de schistes et de gneiss du socle primaire, à l'origine d'un un relief accidenté d'une altitude supérieure à 350 mètres ;
- des causses calcaires du Tertiaire formant un relief tabulaire d'une altitude comprise entre 350 mètres et 200 mètres ;
- des molasses du Tertiaire reposant sur un relief collinaire dont l'altitude est comprise entre 200 mètres et 100 mètres, et qui sont recouvertes, localement, par les hautes et moyennes terrasses du Fresquel datées du Quaternaire.

Dans ce contexte géologique diversifié, l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols variés mais toujours caillouteux :

- sur les formations anciennes siliceuses de la Montagne Noire, les sols sont caillouteux à matrice argilo-sableuse lorsqu'ils sont développés sur schistes ou se décomposent en arènes granitiques sur les gneiss ;
- sur les causses calcaires, les sols sont rouges, caillouteux, alternant avec des sols plus marneux ;
- sur les molasses, les sols sont sablo-limoneux à gréseux ;
- enfin, sur les terrasses anciennes, les sols sont caillouteux, lessivés et bien drainés.

La zone géographique bénéficie d'un climat de transition périméditerranéen à influences atlantiques. Ceci se traduit principalement par une sècheresse estivale atténuée. Cette période de déficit hydrique, caractéristique du climat méditerranéen, ne dure ici habituellement que du 15 juillet au 10 août (moyenne sur trente ans), et permet ainsi aux sols de conserver une bonne réserve hydrique.
Le climat de la zone géographique comprend 2 gradients climatiques :
- d'est en ouest, un gradient traduisant l'éloignement de la Mer Méditerranée et l'approche du « *seuil de Naurouze* », limite du climat océanique et qui assure une augmentation de la nébulosité et de la durée du cycle de la vigne ;
- du sud au nord, un gradient altitudinal allant de la vallée du Fresquel, limite méridionale de la zone géographique, vers les hauteurs de la Montagne Noire, gradient surtout thermique et qui se traduit par des vendanges de plus en plus tardives.

La zone géographique s'étend ainsi, au cœur d'un paysage de polyculture, sur le territoire de 18 communes du département de l'Aude.

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

Les Romains ont introduit la vigne, un siècle avant notre ère, en Septimanie et sur les pentes de la Montagne Noire.
Après la chute de l'Empire romain et la succession des Wisigoths, Francs, Burgondes et Arabes, il faut attendre l'an mil, pour que le vignoble connaisse un nouvel essor grâce aux moines bénédictins et notamment ceux de l'Abbaye de Montolieu.

Au XVIII^{ème} siècle, avec le développement de l'industrie textile, des mégisseries et des mines, la pratique de la double activité favorise l'éclosion de petites propriétés à côté de grands domaines.
La culture de la vigne conquiert cependant une place prépondérante dans l'économie de la région, en 1850, avec l'arrivée du chemin de fer.
Un temps menacée par le phylloxéra, l'oïdium et le mildiou, la production connaît un développement important qui conduit, au début du XX^{ème} siècle, à une surproduction et à la crise viticole de 1907, qui pousse le midi de la France affamé à la révolte, mais aussi à une nouvelle organisation professionnelle.

Le Syndicat du Cru « Cabardès », est fondé en 1946 par M. Joseph GÉNIE. Tenant compte des particularités climatiques et pédologiques de la zone géographique, les producteurs ont alors mis en valeur la meilleure adéquation entre situation viticole et cépages, au profit de l'authenticité des vins. Ils ont tout à la fois développé un encépagement reposant sur des cépages dits « atlantiques », cabernet franc N, cabernet sauvignon N et merlot N, accessoirement cot N et fer N et un encépagement reposant sur des cépages dits « méditerranéens », grenache N, syrah N et cinsaut N.
Les producteurs ont ainsi préservé l'histoire, confirmé leurs savoir-faire et accentué la notoriété et la qualité des vins, permettant à ceux-ci, après leur accession en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1973, d'être reconnus en appellation d'origine contrôlée « Cabardès » par le décret du 12 février 1999.

En 2009, le vignoble, d'une superficie de 450 hectares, produit 20000 hectolitres élaborés par 25 caves particulières (80 % de la production) et 3 caves coopératives qui regroupent 30 adhérents.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Cabardès » se décline en vins rouges, production essentielle (85 % de la production) et en vins rosés.

Le vin rouge est un vin sec issu d'un assemblage équilibré entre les cépages « atlantiques » et les cépages « méditerranéens » avec accessoirement les cépages cot N, fer N, notamment.
Il se caractérise généralement par une couleur profonde, et des arômes de fruits noirs ou confits, avec des notes réglissées évoluant vers le cuir. La structure tannique est ronde et équilibrée.

Le vin rosé est un vin sec issu également d'un assemblage équilibré entre les cépages « atlantiques » et les cépages « méditerranéens » avec accessoirement le cépage cinsaut N, notamment.
Il présente souvent une robe légère et lumineuse. Au nez il développe généralement des arômes de fruits rouges. La bouche est souple et équilibrée entre rondeur et vivacité, avec une finale fruitée.

3°- Interactions causales

Dans cette situation géographique particulière caractérisée par un climat soumis à des influences à la fois océaniques et méditerranéennes, et bénéficiant d'un gradient altitudinal, les producteurs ont pu exprimer tout leur savoir-faire.
Ainsi ont-ils combinés et alliés, dans ce milieu écologique particulier, l'implantation de cépages atlantiques et méditerranéens, chacun trouvant les conditions pour une culture optimale, cette combinaison et cette alliance s'exprimant dans l'originalité des vins de « Cabardès ».
Afin de bien traduire les particularités du milieu géographique, les parcelles sont sélectionnées et délimitées pour la récolte des raisins. Sont privilégiées, les parcelles exposées au sud, et présentant des sols peu profonds, caillouteux et bien drainés.
Les cépages cinsaut N, grenache N et syrah N, ont colonisé les situations les plus chaudes et les plus sèches, tandis que les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, et accessoirement cot N et fer N sont implantés dans les situations les plus fraîches à bon régime hydrique.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime dans la gestion de la plante, avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de rendements modérés liés à des règles de taille et hauteur de feuillage précises. Ce savoir-faire s'exprime également dans l'adaptation des techniques de vinification et notamment la nécessité d'une période d'élevage, après fermentation, pour les vins rouges, pour obtenir un vin aux arômes plus complexes mais surtout pour que la structure tannique s'affine. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges.

L'originalité et la qualité des vins du « Cabardès » est déjà soulignée au XVIII^{ème} siècle par Monsieur de PENNAUTIER, intendant des armées françaises qui, en 1752, pendant la guerre de succession d'Espagne, approvisionne les cantines des généraux (*Journal de la Société d'Agriculture de Carcassonne IV p. 136*), puis en 1812, par le Baron TROUVÉ, Préfet d'empire à Carcassonne (*Cartulaire de Mahul*).
Notoriété, originalité, font des vins du « Cabardès » un élément de la reconnaissance de cette petite région de polyculture dans l'espace viticole languedocien.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant le 12 février 1999 et présentant une densité de plantation 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 et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- à partir de la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 30 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- à partir de la la récolte 2025, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
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 1er février de l'année de la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
-l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.
Cette déclaration peut être établie distinctement par couleur (rouge, rosé).
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans un délai fixé dans le plan d'inspection mais ne pouvant être inférieur à dix jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction.

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après le conditionnement. Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

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

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

8. Déclaration relative à la taille
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite est « transformée » en cordon de Royat, au plus tard le 30 avril.

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins, par unité culturale.

2. Suivi du contrôle analytique des vins
Mise à disposition des fiches d'analyses des vins effectués par un laboratoire, classées dans un registre.

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

4. Plan de cave
Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthode d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3.- Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Palissage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II - Références concernant la structure de contrôle

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac »
homologué par le décret n° 2011-1778 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac », initialement reconnue par le décret du 10 août 1973, 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 « Cadillac » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Baurech, Béguey, Cadillac, Capian, Cardan, Donzac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Lestiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Rions, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdelais et Villenave-de-Rions.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 7 et 8 novembre 2002, 8 et 9 novembre 2006 et 10 et 11 février 2010.

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, l'élevage et le conditionnement, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bouliac, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Cambes, Camiac-et-Saint-Denis, Camblanes-et-Meynac, Camiran, Cantois, Carignan-de-Bordeaux, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cénac Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Loupiac Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Quinsac, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne,

Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint Laurent du Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Croix-du-Mont Sainte-Foy-la-Longue, Sallebœuf, Sauternes, La Sauve, Soulignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulenne, Tresses et Virelade.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare.
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 mètres.

b)- Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot simple ou double ou mixte ou taille à cot, en cordon de Royat, en éventail ou à astes avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c)- Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d)- Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.

Cette charge correspond à un nombre maximum de 14 grappes par pied.

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 et pour récolter une vendange saine.
En particulier, aucune n'est laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble et / ou passerillage sur souche).

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

2° - Maturité du raisin.

a) - Richesse en sucres des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 255 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

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 37 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir :

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

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

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

4° - Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations d'origine contrôlées « Cadillac », et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée conformément à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » affectée d'un coefficient k.

Le coefficient k est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce

qui concerne l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par celui de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac ».

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

1° - Dispositions générales :

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

a)- Normes analytiques.
Tout lot de vin conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 % et une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 51 grammes par litre.
Tout lot de vin conditionné présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5 gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

b)- Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %.

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

d)- Capacité de cuverie.
La capacité de la cuverie de vinification minimum est de 1, 5 fois le rendement en vin moyen décennal de l'exploitation multiplié par la superficie revendiquée.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

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

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) La mise en bouteille doit se faire sur le lieu de vinification et d'élevage. Les vins finis sont obligatoirement vendus mis en bouteille à la propriété.

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

4° - Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » se caractérise par un relief bien marqué et parfois escarpé (les points hauts culminent à une hauteur de 120 mètres d'altitude). De nombreux ruisseaux, affluents de la Garonne qui ont creusé leur lit dans le socle calcaire, drainent parfaitement cet ensemble. Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne et de l'Océan Atlantique modératrices sur le gel de printemps, la zone géographique de « Cadillac » s'étire du Nord au Sud sur une trentaine de kilomètres, avec, au centre, la bastide de Cadillac, située à 40 kilomètres de Bordeaux, qui a donné son nom à l'appellation. Elle concerne 22 communes du département de la Gironde en bordure de Garonne, qui associent sur leur territoire plaine, pied de coteau, versant et plateau. Ce territoire fait partie intégrante du Sud de l'appellation « Premières Côtes de Bordeaux », sur la rive droite de la Garonne, en amont et au Sud-est de l'agglomération Bordelaise, mais ne concerne pas les enclaves de Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac.

Les formations géologiques rencontrées dans l'appellation sont peu nombreuses et bien différenciées. Elles sont constituées de formations du Tertiaire où l'on trouve le socle de calcaire à Astéries qui, recouvert par des argiles de décalcification plus ou moins sablo-graveleuses, constitue un milieu très propice à la culture de la vigne. Sur les versants de plateaux, le calcaire à Astéries est souvent recouvert par la molasse dite de l'Agenais. Sur les pentes orientées au Sud et au Sud-ouest les graviers argileux et la dégradation des couches calcaires donnent naissance à des sols bruns plus ou moins calcaires et caillouteux constituant également des sols très qualitatifs. Les pentes orientées au nord et à l'est sont quant à elles fréquemment recouvertes de limons éoliens favorisant la formation de sols lessivés à pseudogley avec concrétions ferrugineuses constituant souvent le domaine de la forêt. En pied de coteau, on retrouve les formations du Quaternaire, constituées de limons et argiles sableuses, recouvrant localement la terrasse ancienne constituée quant à elle de graviers argileux. La plaine est caractérisée par des sables peu argileux, des graviers et des galets typiques de la basse terrasse, parfois recouverte par des argiles limoneuses et sablo-limoneuses dans les zones topographiquement basses : les « palus ».

La zone géographique bénéficie d'un mésoclimat particulier à l'automne. L'humidité des brumes matinales s'élevant des méandres de la Garonne alterne avec des périodes très chaudes et ensoleillées sur ces coteaux bien exposés.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dans la partie septentrionale de la région des « Premières Côtes de Bordeaux » les viticulteurs ont développé historiquement la production de vins rouges quand, plus au sud, grâce à un mésoclimat particulièrement favorable au développement du botrytis, le vignoble s'est constitué avec une plus grande proportion de cépages blancs.

Le développement du commerce avec la Hollande au XVII^{ème} siècle a favorisé la production de vins blancs doux et ces échanges ont conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, le vieillissement en barriques, puis en bouteilles, grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1977).

Suite à la crise phylloxérique, il faut rappeler la création du comice agricole de Cadillac en 1884 sous l'action d'une élite de vignerons. Cette association avait pour objectif la lutte contre les maladies et le développement du progrès en viticulture. Elle joua un grand rôle à la fin du XIX^{ème} siècle et jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle dans la reconstitution du vignoble : formation à la greffe, à la défense contre les maladies, à l'évolution des techniques (citons la greffe de Cadillac). En 1889, le comice participa à l'exposition universelle, où le diplôme d'honneur lui fut attribué comme récompense collective.

C'est en 1919, lors de la délimitation administrative du bordelais, que la commission mixte décide d'individualiser 24 communes de l'Entre-Deux-Mers sous la dénomination de « Grands vins blancs de la rive droite ». Ce sont ces communes qui sont à l'origine des appellations « Premières Côtes de Bordeaux » puis « Cadillac », cette dernière se distinguant par la nécessité d'obtenir des raisins en surmaturité (présence de pourriture noble et/ou passerillage sur souche) à l'aide de vendanges manuelles par tries successives, à l'image des grands vins liquoreux.

La loi qui permit la fondation de l'INAO fut déposée par Joseph CAPUS directeur de la station de pathologie végétale de Cadillac et parlementaire de cette circonscription de 1919 à 1940.

Le savoir-faire des viticulteurs de la région de « Cadillac » était déjà reconnu par le décret du 31 juillet 1937, complété par ceux du 22 mai 1944 et 8 novembre 1955, permettant notamment l'adjonction du nom Cadillac pour les vins blancs de certaines communes du Sud des « Premières Côtes de Bordeaux ». Plus tard, avec le décret du 10 août 1973, l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » est reconnue définitivement. C'est à cette époque que le règlement intérieur de l'appellation met en place l'obligation de vente mise en bouteille au domaine.

La superficie consacrée à cette appellation, revendiquée par une soixantaine de producteurs est variable selon les conditions climatiques de l'année, allant de 50 à 250 hectares, car les périodes climatiques humides dues aux dépressions atlantiques d'automne peuvent compromettre la concentration ou la botrytisation des raisins, exigées pour cette production.

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

Ces vins tranquilles blancs avec sucres résiduels sont issus des cépages sémillon B, largement majoritaire, sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B.

Les raisins mûrs, recouverts par le duvet du Botrytis, se dessèchent doucement et concentrent sucres et arômes. Les vendangeurs sélectionnent alors manuellement ces grains rôtis, de pied en pied : c'est la première trie. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, décidées par les alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la concentration des raisins. Le raisin pressé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt naturel de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.

Leur robe dorée s'ambre doucement au vieillissement. Ces vins développent fréquemment des arômes de fruits blancs et de fleurs lorsqu'ils sont jeunes et évoluent souvent vers des arômes de fruits confits et d'agrumes lorsqu'ils vieillissent, avec parfois des notes grillées quand ils sont élevés en barriques. Ces vins équilibrés allient douceur, et élégance, avec une grande persistance aromatique. Ce sont de grands vins de garde.

3° - Interactions causales :

Le mésoclimat particulier de l'appellation « Cadillac » favorise, sur les coteaux bien exposés, le développement de la « pourriture noble » (Botrytis cinerea) sur les pellicules des raisins, champignon microscopique à l'origine de grands vins liquoreux, dans des conditions écologiques particulières.

Les conditions de production à faibles rendements permettent d'obtenir des vendanges dont les moûts présentent une grande richesse naturelle en sucres.

L'activité viticole dans la région de « Cadillac » est contrainte par un relief relativement accidenté. A l'exception des parcelles situées sur alluvions modernes, aucun type de sol particulier n'est à priori exclu de l'aire parcellaire de production. Toutefois, les fonds de vallons en sont exclus lorsque les parcelles en bordure ou à proximité des ruisseaux, n'ont pas de pente ou ont un profil concave ne permettant pas un écoulement facile des eaux. De même, les parcelles naturellement mal drainées, hydromorphes, ne sont pas délimitées en appellation. Les zones à urbanisation très dense, non plantées, sont exclues.

Le paysage est marqué par les boisements qui sont de diverses natures. Les bois de fond de vallons, constituant une bande parallèle aux ruisseaux, sans usage viticole historique sont exclus de l'aire parcellaire de production. Les vieux bois de feuillus font partie intégrante du paysage de « Cadillac » et, de ce fait, sont également exclus.

Cette délimitation implique une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production. En effet, les vins de Cadillac, caractérisés par leur douceur, leur rondeur et leur expression aromatique sont obtenus à partir de raisins sur-mûris. Pour ce faire, le nombre de grappes par pied est limité. La densité de plantation est assez élevée et la charge maximale à la parcelle est limitée avant surmaturation.

Les vins blancs de cette région, riches en sucres et en alcool, se révèlent adaptés au transport maritime qui n'altère pas leurs caractéristiques. Ils seront ainsi très prisés par les marchés du nord de l'Europe qui se sont développés de longue date, en particulier avec les hollandais au XVII^{ème} siècle.

C'est à cette époque que cette région devient la préférée des bourgeois bordelais qui s'y installent dans de belles demeures appelées « folies », installées sur les coteaux viticoles et boisés surplombant la vallée de la Garonne.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 8 et 9 novembre 2006, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe.

2° - Mode de conduite :

a)- <u>Densité de plantation.</u>

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant une densité de plantation comprise entre 2500 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare bénéficient, 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 que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées de 50 % pour la récolte 2015.
Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1, 50 mètre.

b)- <u>Ecartement entre rangs et distance entre pieds.</u>
Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs, à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » 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) - Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres 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'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

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

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

2. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac » déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

3. Déclaration de repli :

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

4. Déclaration de déclassement :

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

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I[er] doit tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

Chapitre III

I- Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille

Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge avant la surmaturation La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte dans le contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne - présence significative de maladies cryptogamiques
B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle à la parcelle
- Maturité du raisin-	Vérification des enregistrements (richesse minimale en sucre des lots) chez les opérateurs-
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Réception et transfert de la vendange (foulage, égrappage, transfert sans trituration)	Contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect

	des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production.). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	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

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.

A N N E X E

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE BÉNÉFICIANT D'UNE MESURE TRANSITOIRE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	CÉPAGE
Gabarnac	B1	Mourlane	43 p	0, 0730 ha	Sauvignon B

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-ÉMILION GRAND CRU » homologué par le décret n° 2011-1779 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru », initialement reconnue par le décret du 7 octobre 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « grand cru classé » ou « premier grand cru classé » pour les vins répondant aux dispositions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1° -Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 16 novembre 1938, 15 septembre 1977 et 4 novembre 1982.

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

3°- Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins et le conditionnement, est constituée par le territoire de la commune suivante du département de la Gironde : Libourne, pour la partie de son territoire qui ne figure pas dans l'aire géographique.

V. - Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N ;
- cépage accessoire : petit verdot N.

2 °- Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage petit verdot N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. — Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).
Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5500 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, l'entretien de son sol et l'état sanitaire de la vendange.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;

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

3° - Irrigation :

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 5 % de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

2° - Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 194 grammes par litre de moût pour le merlot et 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

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

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 46 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 55 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Assemblage des cépages.
Les vins ne peuvent être issus du seul cépage accessoire.
La proportion du cépage accessoire ne peut être supérieure à 10 % de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

b) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Tout lot de vin conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

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

e) - Matériel interdit.
L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

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

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

2° - Dispositions par type de produit :

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

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

a) Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.
Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er février de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

b) Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la

déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.
Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4°- Dispositions relatives au stockage :

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mai de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er février de la deuxième 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 « Saint-Emilion grand cru », identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion », est située à l'est de la ville de Libourne, autour de la cité de Saint-Emilion, et est constituée d'un plateau calcaire dominant la Dordogne au sud et limité par le ruisseau de la Barbanne au nord.

Ce territoire s'étend sur huit communes et une partie de la commune de Libourne en Gironde.

Parallèle à la Dordogne, et sa vallée couverte de vignes, se dresse une première ligne de coteaux linéaires, abrupts, et formant des « combes », vallées en forme d'amphithéâtres. C'est dans l'une d'elles, orientée au sud, qu'a été construite la cité de Saint-Emilion, village médiéval calcaire aux toits de tuiles rousses ou grises, ceint de remparts. La corniche culmine à 100 mètres d'altitude, soulignée par les chênes verts de la ceinture dite « méditerranéenne ».

Au centre du vignoble subsiste un plateau calcaire à astéries datant de l'ère tertiaire. Sur ce plateau, on rencontre différents types de sols :

- à l'ouest de la cité de Saint-Emilion, les sols calcaires, peu épais et de texture légère (le plus souvent sablo-limoneuse) ;

- à l'est, essentiellement des sols argilo-calcaires, peu lourds et peu épais ;

- au centre du plateau, une couverture limono-argileuse assez épaisse.

Autour de ce plateau, la molasse dite du « Fronsadais » (oligocène) affleure sur les pentes généralement plus

accentuées au sud et à l'ouest qu'au nord. Elle porte, le plus souvent, des sols calcaires, dont la texture est fréquemment argilo-limoneuse.

Le nord-ouest de la zone géographique est couvert par une nappe sableuse (alluvions quaternaires) qui renferme, localement, un niveau sablo-argileux. Par endroits, les sous-sols présentent une teneur en argile extrêmement élevée. A proximité de Pomerol (terrasse de Figeac), on rencontre une série de croupes graveleuses. Au sud (vallée de la Dordogne), des alluvions quaternaires, constituées de graves, sables et limons se répartissent de façon diversifiée.

L'extraction de la pierre a eu lieu de tous temps, laissant un réseau de galeries estimé à une centaine de kilomètres sous Saint-Emilion et les plateaux environnants. Ce réseau est fréquemment utilisé comme chai car la température constante, entre 12 °C et 16 °C, et l'hygrométrie conviennent parfaitement à la conservation des vins.

En poursuivant vers le nord se succèdent des paysages vallonnés aux pentes douces, presque exclusivement plantés de vignes en rangs serrés, ponctués de châteaux ou bâtis anciens en pierre calcaire et de bosquets.

Les vignes sont souvent longées de murs d'enclos, faits de moellons provenant de dérochages de parcelles pour leur mise en culture.

Ce paysage modelé par des générations d'hommes qui veillent depuis des siècles à la préservation et au développement de ce patrimoine est à la fois témoin de l'histoire mais vivant et évolutif, ce qui lui a valu l'inscription en 1999 au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre de paysage culturel.

La région de « Saint-Emilion » bénéficie du climat océanique tempéré du Bordelais, mais plus continental car située à l'est du département de la Gironde. Les températures sont plus élevées, aux nuances méditerranéennes, dont témoigne la présence de chênes verts. Le climat océanique est imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire, d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien :

Ce site, occupé très tôt par l'homme, voit la vigne arriver probablement lors de l'occupation romaine. Les travaux archéologiques ont mis à jour les vestiges de villas romaines et font du site du Palat, près du château Ausone, la résidence la plus plausible pour le célèbre poète-vigneron dont le souvenir et le nom habitent si fortement ces lieux.

En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine et du roi Henri II Plantagenêt fait passer l'Aquitaine sous domination anglaise. Comme beaucoup de cités, Saint-Emilion, devenue entre-temps un centre très important de vie religieuse avec l'établissement de la Collégiale et de son cloître, voulut acquérir ses droits. Largement confirmés au XIII^{ème} siècle, les droits acquis par la charte de Falaise en 1199 favoriseront un essor considérable du vignoble sous l'occupation anglaise. La création du port de Libourne, en 1269, ouvrira largement la route aux expéditions de vins. L'octroi de nouveaux privilèges par Edouard Ier, en 1289, confirme et étend les prérogatives de la Jurade de Saint-Emilion aux paroisses voisines qui formeront désormais sa juridiction.

A la veille de la révolution, le vignoble de Saint-Emilion est profondément marqué par ses structures foncières, socio-économiques, qui avaient évoluées dès la fin du Moyen Age. Alors que, dans d'autres régions viticoles du Bordelais, on passera directement du système féodal à la constitution de grands domaines viticoles, le Libournais se caractérise par de petites unités d'exploitations. Elles expliquent en grande partie l'extrême morcellement du vignoble actuel.

Au début du XVII^{ème} siècle, la poussée de la demande anglaise et hollandaise entraîne une formidable expansion du vignoble de Saint-Emilion, dont la superficie va doubler dans le premier tiers du XVIII^{ème} siècle. On voit apparaître à cette époque, sur les coteaux, des plantations en « règes » (en rangs palissés dont

l'écartement est inférieur à un mètre) homogènes avec des cépages adaptés.

Les vins sont déjà issus d'assemblage de différents cépages, les trois principaux étant le cépage merlot N, le cépage cabernet franc N et le cépage cabernet-sauvignon N. Plus anecdotiques, le cépage carmenère N et le cépage cot N (ou malbec) peuvent être associés ainsi que le cépage petit verdot N, à titre accessoire.

En 1884, est créé à Saint-Emilion le premier syndicat viticole de France. Il sera le ferment de la politique qualitative menée depuis sur ce vignoble.

Jusqu'à la Révolution de 1789, ce fut la Jurade qui assura ce rôle. Un siècle plus tard, le vote de la loi du 21 mars 1884, permettant au monde agricole de créer des syndicats professionnels, redonne aux viticulteurs de Saint-Emilion de nouveaux instruments pour défendre et promouvoir leur production.

En 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » est définie par décret, sa zone géographique reposant sur les limites historiques de la Jurade de Saint-Emilion.

En 1954, le décret du 7 octobre hiérarchisait quatre appellations sur le même territoire : « Saint-Emilion », « Saint-Emilion grand cru », « Saint-Emilion grand cru classé » et « Saint-Emilion premier grand cru classé ». Le premier classement eut lieu en 1955, complété en 1958, et devant être révisé tous les dix ans.

Depuis 1984, seules les appellations « Saint-Emilion » et « Saint-Emilion grand cru » subsistent, les « crus classés » n'appartenant qu'à cette dernière. « Saint-Emilion grand cru » se distingue de « Saint-Emilion » par des conditions de production plus draconiennes, charge et rendement moindres, plus grande maturité, longue durée d'élevage produisant des vins de plus grande richesse et de plus longue garde.

En 2010, environ 650 producteurs élaborent, en moyenne, 150 000 hectolitres de vins bénéficiant de cette appellation d'origine contrôlée.

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

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru » est un vin rouge tranquille sec. Le cépage très largement majoritaire est le cépage merlot N. Il apporte au vin sa couleur rouge intense, sa richesse alcoolique et sa complexité aromatique évoquant les fruits mûrs rouges et noirs ainsi que de la souplesse, de la rondeur et des tanins soyeux en bouche. Le cépage cabernet franc N donne au vin une finesse aromatique légèrement épicée, une fraîcheur et une structure tannique plus marquée. Enfin, le cépage cabernet-sauvignon N, moins présent, apporte ses notes épicées, complexes et, par sa richesse tannique, favorise une conservation longue et donne des vins harmonieux.

L'élevage, très fréquent en barriques, favorise la stabilisation de la couleur et de la structure et enrichit la palette aromatique.

Les vins produits en appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru » ont une couleur intense, sont aromatiques, concentrés, riches, et supportent de longues gardes.

3° - Interactions causales :

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée sont en majorité calcaires et argilo-calcaires. La diversité des sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confère aux vins richesse et complexité.

Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites uniques son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il mûrit bien.

Le cépage cabernet franc N est plus utilisé sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaude (sables et graves). Le cépage cabernet-sauvignon N est un cépage tardif particulièrement adapté aux sols chauds et secs

(gravelo-sableux ou sols argilo-calcaires bien exposés). L'adaptation du travail et le choix des cépages à la diversité des sols sont des savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations de viticulteurs toujours en quête d'amélioration de leurs produits. Les variations climatiques d'une année sur l'autre se traduisent aussi par des variations organoleptiques marquées entre millésimes, notion capitale en Bordelais.

Cette diversité est à l'origine de la notion de « grands crus », chaque vin dévoilant sa propre personnalité issue des choix du producteur à tous les stades de l'élaboration. Néanmoins, ces choix s'inscrivent dans le respect des usages avérés pour l'obtention de raisins mûrs et sains nécessaires à la production de grands vins. Ainsi, une densité à la plantation suffisante est exigée, les vignes sont taillées selon les techniques favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes. Les vendanges doivent être saines et d'une richesse en sucre élevée.

Les vins, très concentrés, nécessitent un élevage très long, jusqu'au 1er février de la deuxième année qui suit celle de la récolte. Le plus fréquemment, cet élevage est effectué en barriques, permettant une évolution arrondissant les vins, les stabilisant et renforçant leur expression aromatique.

Afin de préserver les caractéristiques particulières acquises au cours de l'élevage, et conformément aux usages existants, le conditionnement en bouteille de verre est obligatoire chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.

Le classement officiel des vins de « Saint-Emilion » de 1955, homologué par arrêté du ministre de l'agriculture, et révisé régulièrement, est venu conforter l'excellence de certains « Saint-Emilion grand cru », avec en tête les célèbres châteaux Ausone et Cheval-Blanc, de notoriété mondiale.

Premier paysage viticole labellisé patrimoine mondial par l'UNESCO en 1999, la valeur universelle exceptionnelle du site est reconnue : 5 000 hectares de vignes situées dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » et huit communes formant l'ancienne juridiction de Saint-Emilion.

Un site qui constitue le témoignage exceptionnel d'une tradition culturelle et d'une civilisation vivante, celle de la vigne et du vin, l'œuvre conjuguée de la nature et de l'homme. C'est l'œuvre de générations de viticulteurs, qui ont façonné, par leur travail, au fil des siècles, les coteaux et les combes de « Saint-Emilion », que l'UNESCO a reconnu.

XI. - Mesures transitoires

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

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant, élevant et conditionnant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009 peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2014 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
EARL Valade PL	Belvès-de-Castillon (Gironde)
SCEA Vignobles Denis BARRAUD	Branne (Gironde)
CARTEYRON Jean-Marc	Génissac (Gironde)
SCEA Châteaux Peyrebon & Roquemont	Grézillac (Gironde)
SCEA Gouze Marc & Fils	Montagne (Gironde)
SCEA Laurenceau	Montagne (Gironde)
SCEA Moze Berthon P et Sylvie	Montagne (Gironde)
EARL Moreau	Montagne (Gironde)
EARL Vignobles Tapon Raymond	Montagne (Gironde)
GFA Chatain Micheau Maillou	Néac (Gironde)
GFA Château Haut-Surget	Néac (Gironde)
SARL Vignobles Janoueix P-Emmanuel	Pomerol (Gironde)

SCEA Vignobles Luquot	Pomerol (Gironde)
SCEA des Domaines Rolland	Pomerol (Gironde)
EARL Vignobles Desplat	Puisseguin (Gironde)
SARL Château Faugères	Saint-Etienne-de-Lisse, chai à Sainte-Colombe (Gironde)
SCEA Croix de Labrie	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA Vignobles Aubert	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA Château de Guilhemanson	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA Château Grands Champs	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA LAVIGNE	Saint-Philippe-d'Aiguille (Gironde)

2° - Modes de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 5 000 pieds par hectare et 5 500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur les superficies concernées est calculé sur la base du rendement autorisé « r » multiplié par un coefficient « c ». Le calcul de ce coefficient est effectué de la manière suivante :

c = densité de plantation initiale/5 500 pieds par hectare.

c) La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,50 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots) ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

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

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- générales

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

2° - particulières :

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

b) - L'utilisation des mentions « grand cru classé » ou « premier grand cru classé » est réservée aux exploitations viticoles ayant fait l'objet d'un classement officiel homologué par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Il peut être décerné des distinctions (A et B) aux vins proposés pour la mention « premier grand cru classé » compte-tenu de leur notoriété et de leur aptitude au vieillissement.
Les vins qui sont issus de ces exploitations doivent répondre aux conditions de production fixées pour l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion grand cru ».
Ne peuvent figurer audit classement que les exploitations viticoles qui répondent aux dispositions du règlement fixant les conditions requises pour pouvoir bénéficier de la mention « grand cru classé » ou « premier grand cru classé », règlement homologué par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, après avis de l'organisme de défense et de gestion intéressé et sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Le classement susvisé est valable pour dix ans à compter de la parution de l'arrêté d'homologation.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1 ° - Déclaration de revendication :

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

Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° - Déclaration de repli :

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

3° - Déclaration préalable de conditionnement :

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

conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée à l'organisme de contrôle agréé.

4° - Déclaration de déclassement :

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

5° - Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement ainsi qu'un an après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives aux parcelles de vigne présentant une densité de plantation inférieure à 5 000 pieds par hectare tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide d'une copie de la déclaration de fin de travaux en cas d'arrachage et de replantation

CHAPITRE III

I. — Principaux points à contrôler et méthodes d'obtention

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique)

	- sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (inventaire des contenants)
Elevage (durée)	Contrôle Documentaire et contrôle sur site (suivi de l'élevage en bouteille)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon les vignes : - non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle, - ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain et sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs Par examen visuel du raisin
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site

(enrichissement)	
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	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, téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00, télécopie : (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, 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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Chiroubles »
homologué par le décret n° 2011-1780 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département du Rhône : Chiroubles.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 11 septembre 1985.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard,

Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré ;

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

Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey , Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI.- Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

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

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

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

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

- La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au

moins au-dessus du sol et la limite supérieure du rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du ou des fils supérieurs de palissage ;
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage est également au moins égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 % ;
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

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

2°– Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Lorsque l'écartement entre les rangs est supérieur à 1,50 mètre, l'inter-rang dispose d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant les saisons d'hiver et de début de printemps ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ; les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols sont entretenus selon les usages.

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

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

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

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

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent les normes analytiques suivantes :

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

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

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

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

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

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins d'analyses sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est établie sur les flancs orientaux des « *Monts du Beaujolais* » qui culminent à 1009 mètres, au « *Mont Saint-Rigaud* ».
Elle s'étend sur le territoire de la seule commune de Chiroubles, dans le nord du département du Rhône.

La zone géographique est adossée à un petit chaînon, formant un cirque granitique ouvert vers le sud-est, et bien abrité. Le relief est très accentué et mouvementé, avec des coteaux abrupts bien exposés au levant et au sud-est, qui plongent vers les vallées drainées par le « Douby » et ses affluents. Elle est située au sud-ouest de Mâcon et au nord de Lyon.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont implantées sur les coteaux qui dominent la plaine de la Saône, à des altitudes comprises entre 260 mètres et 600 mètres, ce qui en fait le vignoble le plus élevé de la région beaujolaise. Les sols présentent une grande homogénéité car ils proviennent tous de l'altération du socle granitique qui génère une arène sableuse et grossière. Localement, s'intercalent des filons de microgranite et de lamprophyre. Ces sols sont maigres, légers, acides, perméables et peu profonds.

Le climat est un climat océanique dégradé, soumis à des influences continentales et méridionales. Les précipitations sont régulièrement réparties au cours de l'année et la température moyenne annuelle est proche de 11°C. Les « *Monts du Beaujolais* » jouent un rôle essentiel de protection vis à vis des vents venant de l'ouest, atténuant ainsi l'influence océanique. L'effet de foehn qu'ils induisent assèche l'air humide, augmentant d'autant la luminosité et réduisant les précipitations.

La large vallée de la Saône joue également un rôle prépondérant dans le développement de la vigne, favorisant une grande luminosité et véhiculant les influences méridionales, marquées, en particulier, par de fortes chaleurs estivales.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès le Moyen-Âge, la vigne s'est développée sous l'influence des ordres monastiques. A partir de la fin du XV^{ème} siècle, la bourgeoisie lyonnaise, enrichie par la soierie et la banque, contribue à l'expansion du vignoble.
Au cours du XVIII^{ème} siècle, le commerce des vins de la région se développe et induit de grandes transformations dans le vignoble. En 1697, le recensement demandé par Lambert d'HERBIGNY, fait apparaître le nom de « Chiroubles » parmi les paroisses où l'on cultive la vigne, bien qu'encore modestement.

Cependant, « Chiroubles » devient un haut lieu de l'histoire viticole moderne sous l'impulsion de Victor PULLIAT. Cette figure emblématique rassemble dans son domaine de « *Tempéré* », sur la commune de Chiroubles, une collection de 1200 cépages, définit l'échelle de précocité des cépages et est l'instigateur, dans les années 1880, de la mise en place de la lutte contre le fléau phylloxérique. Il met au point le greffage de la vigne, moyen de lutte extrêmement efficace, respectueux de l'environnement et depuis, mondialement utilisé. Ses vignes sont les premières greffées du département du Rhône. Son rôle a été déterminant dans la reconstitution du vignoble.

En 1928, en réaction à la crise viticole, les petits producteurs se rassemblent au sein d'une cave coopérative, afin d'améliorer les conditions de vinification et de vente de leurs produits. Dans ce chai, sont encore vinifiés les raisins récoltés par une soixantaine d'adhérents.

L'appellation d'origine contrôlée « Chiroubles » est reconnue par le décret du 11 septembre 1936, à l'initiative du Syndicat de défense.
La taille modeste des parcelles et le fort morcellement lié à la topographie, dessine une marqueterie de vignes témoignant d'une forte occupation humaine liée à l'activité viticole.

L'élaboration des vins de « Chiroubles » se caractérise par l'alliance de traditions propres à la région et de techniques modernes.
Les producteurs, à la recherche d'un vin de qualité, ont appris à maîtriser le cépage gamay N, sa croissance et ses particularités, notamment par le recours à une densité de plantation élevée et à une taille courte.
Pour assurer une bonne maturité du raisin, le producteur s'assure que la surface foliaire exposée soit suffisante. Ainsi, les vignes sont conduites en port libre ou attachées à un échalas les premières années. Elles peuvent également être conduites avec un palissage fixe qui facilite la mécanisation.
Afin que les vins acquièrent la structure tannique nécessaire à l'élevage, les producteurs ont adopté une vinification particulière où coexistent une fermentation traditionnelle et une macération semi-carbonique. Conformément aux usages, les producteurs ont à cœur d'isoler la vendange issue des meilleures parcelles, et de faire figurer les noms des lieux-dits les plus réputés sur les étiquettes.

En 2010, une cinquantaine de caves particulières et une cave coopérative exploitent une superficie de 350 hectares pour une production de près de 16 000 hectolitres.

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

Les vins présentent une robe légère d'un beau rouge rubis. Au nez, ils présentent souvent des notes florales, et des notes fruitées. La structure en bouche est généralement peu tannique, tendre et très fine avec un équilibre entre fruité et élégance. Ils peuvent être bus dans leur jeunesse mais une ou deux années de conservation révèlent toute leur finesse.

3°– Interactions causales

La nature générale, granitique et peu argileuse, des sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins, a une incidence sur l'originalité gustative des vins. Maigres et filtrants, ces sols s'égouttent et se réchauffent rapidement, facteurs favorables à une production de raisins de qualité et à l'expression particulièrement fruitée des vins.

Compte tenu de sa situation géographique, le territoire de « Chiroubles » se distingue du reste du vignoble de la région beaujolaise par un climat contrasté, avec une chaleur estivale marquée qui se prolonge souvent jusqu'à l'automne.

Protégées des vents venant de l'ouest par les « *Monts du Beaujolais* », les parcelles de vigne, au cœur d'un cirque exposé vers le sud-est, bénéficient de températures clémentes, dès l'aube, sous l'effet des premiers rayons du soleil.

L'implantation du vignoble sur des coteaux parfois très pentus, ouverts sur la vaste plaine de la Saône, à une altitude comprise entre 260 mètres et 600 mètres, lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières et aux brouillards matinaux, favorise un ensoleillement gage d'une bonne activité photosynthétique, assure le drainage rapide des excès éventuels d'eaux de pluie, et par conséquent une maturité optimale des raisins. L'effet de foehn induit des températures élevées en période de maturité, et contrebalance les effets de l'altitude.

Dans ces conditions géographiques particulières, les producteurs de « Chiroubles » ont développé, au fil des générations, des techniques permettant d'extraire le meilleur du potentiel du cépage gamay N, particulièrement adapté au climat et aux sols issus d'arènes granitiques.
Leur savoir-faire s'exprime, conformément aux usages, par la pratique d'une taille courte à coursons, des densités à la plantation élevées, des pratiques culturales limitant l'érosion des sols, des techniques de vinification adaptées, avec pour objectif, la production d'une matière première riche en couleur, tout en garantissant la finesse, le fruité et l'aptitude à l'élevage et à la conservation des vins.

Bien avant que le « *Beaujolais nouveau* » ait conquis la planète, les vins de « Chiroubles » étaient déjà très estimés. Dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », JULLIEN, en 1816, cite les vins de *« Cheroubles, qui fournit des vins de l'espèce de ceux de Fleury* », autre « *cru* » réputé de la région beaujolaise.

Depuis 1995, la « *Confrérie des Demoiselles de Chiroubles* » défend et fait connaître ce vin toujours au-delà des frontières régionales. La fête des « *Crus du Beaujolais* », initiée par la commune de Chiroubles est un moment solennel. Au cours du grand concours annuel, les meilleurs vins sont distingués, et le meilleur de tous se voit attribué la « *coupe Victor PULLIAT* », en souvenir de cette figure emblématique de la commune.

XI. - Mesures transitoires

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

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

- Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

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

2°- Règles de palissage

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

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

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins font l'objet d'un élevage et sont mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions suivantes :

RECOLTE	ELEVAGE	DATE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année de récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2013 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2014 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Jusqu'à la récolte 2015 incluse	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte

XII.– Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de contrôle agréé, dans un délai fixé dans le plan d'inspection qui ne peut être postérieur au 31 décembre de l'année de récolte. L'organisme de contrôle agréé transmet les informations à l'organisme de défense et de gestion, sans délai.
Elle indique notamment :
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraison
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant toute retiraison du produit.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur ;
- le numéro du contrat d'achat interprofessionnel, le cas échéant.
En cas de retiraisons réalisées, pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime
Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant la

mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimums fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée dans laquelle le vin a été revendiqué ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés ;
- la date de conditionnement ou la date prévue pour le conditionnement.

4. Système dérogatoire
Les opérateurs qui réalisent un nombre de préparations à la mise à la consommation, au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, dépassant un seuil fixé dans le plan d'inspection en nombre de préparations, en nombre de contenants ou en volume, par an, peuvent opter, par dérogation, pour une déclaration récapitulative trimestrielle des déclarations visées aux points *3* et *6.*

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

6. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration :
- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction, si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement, si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan d'inspection, compris entre cinq et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, …) ;
- la date du repli.
L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé transmettent, respectivement et sans délai, une copie de la déclaration à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, un récapitulatif trimestriel.

8. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare, dès l'achat, à l'organisme de défense et de gestion, en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet, chaque année, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

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

10. Déclaration d'adaptation de la densité des vignes par arrachage partiel
Tout opérateur procédant à une adaptation de densité des vignes par arrachage partiel adresse une déclaration à l'organisme de défense et gestion, au plus tard le 31 juillet de la campagne au cours de laquelle cette opération est réalisée.

La déclaration précise, pour la ou les parcelle(s) ou parties de parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;

- la nouvelle densité de peuplement.

II. - Tenue de registres

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

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire	- Contrôle documentaire ;

délimitée	- Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 – Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures, durée d'élevage)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage et conditions de stockage	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	*Contrôle sur le terrain*
Charge maximale moyenne à la parcelle	*Contrôle sur le terrain*
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	*Contrôle sur le terrain*
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
Disposition particulière de transport de la vendange	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites…)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction

Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CONDRIEU »
homologué par le décret n° 2011-1781 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu », initialement reconnue par le décret du 27 avril 1940 modifié, 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 « Condrieu » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Limony ;
- Département de la Loire : Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin ;
- Département du Rhône : Condrieu.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1989.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion ;
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-

Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupe, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Romain-en-Jarez ;
- Département du Rhône : Ampuis, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage viognier B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,5 mètre carré. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres.
- Des allées d'une largeur supérieure à 2 mètres peuvent être mises en place. Elles ont une largeur inférieure ou égale à 3 mètres, à l'exception des situations accidentées (pente de 30 % minimum), où elles peuvent être plus larges. Ces allées disposent d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras), avec un maximum de 3 yeux francs par courson ;
- taille en Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois.

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

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

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

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

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

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.
- Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre sont issus de raisins surmûris, récoltés par tries successives.

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

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.
Pour l'élaboration des vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 220 grammes par litre de moût.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 41 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 46 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques.
Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement ou d'acidification est interdite pour l'élaboration des vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.
- Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre ont un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 13 %.

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

Situé à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon, en bordure orientale du Massif central, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » est inséré entre ceux des appellations d'origine contrôlées « Côte Rôtie », au nord, et « Saint-Joseph », au sud.
La zone géographique est ainsi délimitée sur sept communes réparties sur les départements du Rhône, de la Loire et de l'Ardèche.
Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône »

Le paysage est dominé par les coteaux escarpés surplombant abruptement la rive droite du Rhône.

L'altération de roches primaires métamorphiques de la famille des gneiss est à l'origine de la plupart des sols, sablo-argileux, pauvres et friables qui caractérisent ce territoire. Néanmoins, quelques dépôts éoliens issus de l'ère glaciaire (loess) existent sous forme de « *lentilles* » très localisées.
Dans la majorité des cas, la forte pente, la fragilité et l'instabilité des sols nécessitent des aménagements importants. Les pieds conduits sur échalas sont ainsi implantés sur d'étroites terrasses, localement appelées « *chaillées* », où le sol est retenu par des murets ou «*cheys*».

Le vent du nord localement dénommé *« Bise »* est le plus fréquent. Froid et sec, il permet de sécher le feuillage et de limiter le développement des maladies cryptogamiques. Ce contexte venté implique le choix de situations relativement abritées et ensoleillées, offertes par l'orientation générale sud et sud-est des pentes sur lesquelles est implanté le vignoble.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les vignes de « Condrieu » auraient été plantées par l'empereur PROBUS à partir de plants ramenés de Dalmatie, au III^{ème} siècle après Jésus-Christ.
Si cette version de l'origine du vignoble reste hypothétique, les preuves d'antériorité de l'implantation et de la culture vinicole qui en découle abondent, notamment sur le site archéologique de Saint-Roman-en-Gal, situé à une douzaine de kilomètres, et réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées parmi les vestiges de villas romaines. Parmi ces œuvres picturales, l'une représente une scène de vendanges et de foulage du raisin ainsi que l'empoissage d'une jarre *(mosaïque du calendrier agricole-début du III^{ème} siècle, musée de Saint-Germain-en-Laye - Provenance : Saint-Romain-en-Gal).* En effet, à l'époque le vin est résiné et de ce fait qualifié de « *picatum* » (poissé) et connu sous le nom d'*Allobrogica*. *(A. FERDIERE - Les campagnes en gaule romaine - page 87- tome 2).*

Le développement initial du vignoble est donc probablement lié à la paix romaine qui permet aux Allobroges, dont le territoire englobe une partie de la rive droite du Rhône en face de Vienne, d'acquérir la citoyenneté romaine et, par la même, le droit de planter de la vigne. L'*Allobrogica* est très en vogue au début du siècle des Antonins (II^{ème} siècle après JC).

En revanche, au Moyen-Âge, ces vins de la vallée du Rhône ont des difficultés pour gagner le nord de la France en raison de droits exorbitants exigés par les villes traversées, riveraines du Rhône, notamment Lyon et Mâcon. (*R. DION – Histoire de la vigne et du vin en France).*

Pour contourner cet obstacle, le XVII^{ème} siècle voit se développer le commerce des vins de la vallée du Rhône qui gagnent Paris en remontant cette fois le cours de la Loire. En effet, au niveau de Condrieu, la vallée du Rhône n'est séparée de celle de la Loire que par une distance d'environ quarante kilomètres franchissable par une partie peu élevée du massif du Pilat. Plus au nord, les canaux de Briare et de Loing permettent de relier la Loire à la Seine pour entrer dans Paris.

Cependant, à partir du XIX^{ème} siècle, les difficultés se succèdent. Le phylloxera commence par détruire une grande partie du vignoble comme le soulignent les écrits d'un Alsacien de passage dans la vallée du Rhône en 1893 : *« Les vignobles si renommés autrefois sont presque détruits ; à peine reste-t-il encore quelques ceps sur les coteaux de la Côte-Rôtie, d'Ampuis et de Condrieu (Jean FELBERt, histoire d'une famille alsacienne - A. PICARD et RAAN).*

Puis la première guerre mondiale, et enfin l'industrialisation de la vallée du Rhône réduisent de manière drastique la main-d'œuvre disponible pour travailler les coteaux.
Au cours du XX^{ème} siècle, le vignoble manque ainsi de disparaître. Les changements de mode de consommation, et l'engouement pour les vins de qualité et la grande gastronomie, ont permis le renouveau de ce vignoble. Progressivement, la vigne retrouve sa place et occupe les surfaces qui existaient avant la crise phylloxérique.

L'encépagement repose exclusivement sur le cépage viognier B ou « *vionnier* », cépage emblématique de « Condrieu ». Celui-ci est mentionné, dés 1781, dans l'histoire naturelle de la province du Dauphiné qui précise au sujet des vins de Vienne (« Côte Rôtie » et « Condrieu ») *« deux seules espèces de raisins composent ces excellents vins, la Serine et le Vionnier ».*
Son histoire est intimement liée à celle du vignoble de « Condrieu » car il a failli s'éteindre avec lui dans les années 1970. En 1965, il ne reste en effet que quelques 8 hectares, dans la région et dans le monde, à partir desquels le repeuplement est effectué pour progressivement ressusciter le vignoble qui compte en 2010, plus de 140 hectares.
Comme le cépage syrah N, le cépage viognier B, cépage de deuxième époque (maturité assez tardive) est placé ici en limite de ses possibilités culturales, offrant ainsi le maximum de son potentiel. Ce cépage est un peu capricieux par sa production irrégulière. Il est par contre, original par sa capacité à atteindre naturellement de fortes richesses en sucre.

Le vignoble doit son nom à la commune éponyme, Condrieu (coin du ruisseau). Cette petite ville fluviale, au carrefour de trois départements : le Rhône, la Loire et l'Isère, fondée par les Romains en 59 avant JC, est nommée ainsi en raison de sa situation d'un angle de terre formé par une rivière, à l'endroit où elle se jette dans une autre, appelé Coin.

Le vignoble obtient un premier signe de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » le 19 novembre 1937.
Le 27 avril 1940, l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » est reconnue, exclusivement pour les vins tranquilles blancs, sur les communes de Condrieu (Rhône), Vérin et Saint-Michel–sur-Rhône (Loire).
En 1967, la zone géographique est étendue à quatre communes plus au sud : Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf, (Loire) et Limony (Ardèche).

En 2009, la surface en production est d'environ 150 hectares pour une production moyenne annuelle de 5000 hectolitres élaborée par quatre-vingt domaines et négociants.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » n'est reconnue que pour les vins blancs tranquilles.
Au milieu du XIX^{ème} siècle, le vin est « doux » et peut être bu six mois après la vinification *(V. Rendu, Ampélographie française -1854).*

En 2010, il est, dans la plupart des cas, « sec », parfois « demi-sec ». Lorsque les conditions naturelles le permettent, une production confidentielle de vins « moelleux » ou « doux » est élaborée à partir de raisins surmûris.
Il se caractérise par une robe or aux reflets dorés intenses.
Son nez développe des arômes de fruits mûrs très marqués, comme la pêche et surtout l'abricot, parfois de violette et de fleur blanche.
En bouche, il est puissant, à l'équilibre remarquable, gras et moelleux, sans être lourd car soutenu par une bonne vivacité qui lui confère une longue persistance aromatique intense.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, la conjonction d'un mésoclimat qualifié de « *lyonnais* », d'une situation topographique de coteaux très abrupts surplombant le fleuve Rhône et d'un complexe géo-pédologique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux et le soucis permanent du maintien de terrasses et de murets, offre au cépage viognier B, « roi » de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu », planté en limite septentrionale de sa culture, les conditions optimales de développement et de maturité.

Le sous-sol fissuré permet à ce cépage, particulièrement adapté aux sols acides, de plonger ses racines pour puiser eau et éléments minéraux permettant l'obtention de vendanges remarquables par leur équilibre et leur richesse en sucre pour une zone septentrionale.

Traduisant les usages, considérant les exigences du cépage viognier B et afin de pérenniser ce potentiel malgré les difficultés d'exploitation, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe soigneusement les versants, en ne conservant que les mieux exposés et répondant aux exigences de chaleur et de protection des vent froids du nord.
Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus d'un mode de conduite en échalas, et par une gestion des densités à la plantation adaptées aux terrasses.

Ces facteurs naturels, associés aux savoir-faire historiques, permettent ainsi la production d'un vin blanc fin, sec ou présentant des sucres fermentescibles. La transmission des usages de culture de la vigne et de sauvegarde de sols fragiles, par l'aménagement de terrasses et de hauts murets, depuis l'antiquité, a permis au vignoble de « Condrieu » de conserver une physionomie particulière et un paysage remarquable qui participe de sa renommée.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Condrieu » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

L'antériorité de ce vignoble préromain n'a d'égale que la renommée de son vin, attestée sous le nom de « Condrieu »au moins depuis le XVII^{ème} siècle, consommé à Lyon et à Paris et vanté par des auteurs célèbres.
Ce prestige des vins de « Condrieu » est continu depuis les origines du vignoble.
Un échantillonnage de quelques écrits sur les cinq derniers siècles, donne la mesure de cette aura.
Dés le XVII^{ème} siècle, aux entrées de Paris, les vins dits de « Condrieu » sont parmi ceux imposés au taux le plus élevé appliqué aux vins les plus réputés *(Ordonnance de 1680 - Archives nationales*).
D'après R. GADILLE, au XVIII^{ème} siècle, le Chapitre de Lyon et le Consulat ont pour habitude d'offrir les vins de « Condrieu » en présents d'honneurs à leurs hôtes de marque.
A la même époque, une édition de 1781 de l'Histoire naturelle de la province du Dauphiné (préface – tome 1- FAUJAS de SAINT-FONDS) cite *« ...l'on donne encore la préférence au vin blanc de Condrieu et à celui de Château-Grillet »:*
En 1801, le Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne. (Tome 1 - CHAPTAL, ROZIER, PARMENTIER et DUSSIEUX), atteste d'une renommée établie pour « Condrieu » et deux autres vins voisins: *« les vins célèbres de l'Hermitage, de Côte-Rôtie et de Condrieu sont produits sur les coteaux qui bordent le Rhône ».*

Plus tard, l'encyclopédie RORET (1921) évoque en termes élogieux : *« Les bons vin blancs lyonnais se préparent sur le territoire de Condrieu. Ils sont corsés, spiritueux et ont de la sève, un goût agréable et un bouquet des plus suaves… ».*
D'autres références émaillent l'histoire de la littérature.
En 1710, une des dernières lettres de BOILEAU mentionne *« je m'en vais demain envoyer querir votre vin de Condrieu, peut-être me réjouira t-il le cœur ».* Plus tard dans le siècle, PIRON le cite poétiquement dans son « *Aire de l'ouverture de Bellérophon* ». Enfin les correspondances de LAMARTINE, publiées par son épouse, évoquent *« que le vin de Condrieu aura réchauffé nos cervelles ».*

Le « Marché aux vins de Condrieu », pendant de celui organisé à Ampuis pour l'appellation d'origine contrôlée voisine « Côte Rôtie », a longtemps participé à la diffusion de la renommée de ces vins blancs. Ce marché a disparu dans les années cinquante et les vins de « Condrieu » ont progressivement rejoint ceux de « Côte Rôtie » sur le marché aux vins d'Ampuis. Le marché aux vins de Chavanay, qui existe depuis les années 1920, fait aussi une place importante aux vins de « Condrieu ».
« Condrieu » n'aura de cesse de développer une notoriété, construite sur sa finesse, sa qualité, portée par un vignoble spectaculaire, et reconnue par une appellation d'origine contrôlée, dés 1940.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale à la plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2038 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 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 « Condrieu » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - L'étiquetage des vins ne répondant pas aux dispositions permettant de bénéficier de la mention « sec » doit comporter les indications « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.
Sur les étiquettes, ces indications figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le 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, avant le 1er février qui précède la récolte, la ou (les) parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

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

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

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

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

7. Déclaration relative à la modification des éléments structurants des parcelles :
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôles sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur site
Comptabilité matière, traçabilité,…	Contrôles documentaires
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et/ou contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en Provence »
homologué par le décret n° 2011-1782 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX VAROIS EN PROVENCE »

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Var : Barjols, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Forcalqueiret, Garéoult, Méounes-les-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pontevès, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Salernes, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Tavernes, Tourves, Le Val, Varages, Villecroze.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 6 et 7 juin 1985 et des 13 et 14 septembre 1989.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Var : Besse-sur-Issole, Carcès, Correns, Cotignac, Cuers, Entrecasteaux, Flassans-sur-Issole, Montfort-sur-Argens, Pierrefeu-du-Var, Pourcieux ;
- Département des Bouches-du-Rhône : Auriol.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, tibouren N.
Vins blancs	clairette B, grenache blanc B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
DISPOSITIONS GENERALES	
Vins rouges et rosés	- La proportion de cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 cépages principaux au moins sont présents dans l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ; - L'encépagement des parcelles destinées à la production des vins rosés pourra en outre comporter les cépages énumérés dans la production des vins blancs dans une proportion inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Vins blancs	- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage semillon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée.	

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ;
Chaque pied porte au maximum 6 coursons à 2 yeux francs maximum, soit 12 yeux francs maximum par pied.
- Les cépages cabernet-sauvignon N et syrah N peuvent être taillés en taille longue dite « taille Guyot », avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0, 30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure d'écimage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Irrigation

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

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 et rosés	178	11 %
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 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 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 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - <u>Assemblage des cépages</u>
- Les vins rouges et rosés sont issus de l'assemblage d'au moins 2 cépages dont au moins un des cépages principaux. La proportion de l'encépagement principal est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage ;
- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - <u>Fermentation malolactique</u>
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins blancs et rosés	4
Vins rouges.	3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

e) - Matériel interdit
L'emploi des pressoirs continus à vis hélicoïdale de pression est interdit.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins égale au volume global vinifié.

g) - Entretien global du chai et du matériel.
Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général. Les bâtiments, servant à la conservation des vins, disposent, au moins, d'une isolation thermique suffisante.

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique appartient à la région naturelle de la « Provence calcaire ». Ceinturée au sud par les monts du Toulonnais et de la Sainte-Baume, à l'est, par la barre de Saint-Quinis, au nord, par les plateaux de Canjuers, à l'ouest, par le mont Aurélien et la retombée de la Sainte-Victoire, elle se distingue par des reliefs marqués qui culminent entre 600 mètres et plus de 1000 mètres d'altitude pour le massif de la Sainte-Baume. Elle s'étend sur le territoire de 28 communes du département du Var, regroupées autour de Brignoles.
Au sein de la zone géographique, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins s'inscrivent dans les usages d'implantation du vignoble.

Sa géologie et sa topographie sont caractérisées d'une part, par une série de plissements argilo-calcaires orientés d'est en ouest qui alternent avec des zones de « *gravettes* » (terme local désignant les alluvions et colluvions caillouteux) et de silex, d'autre part, par un haut plateau constitué de formations triasiques au sein duquel les principaux cours d'eau du Var prennent leur source.

L'altitude du vignoble, comprise entre 350 mètres et 500 mètres pour les plus hautes parcelles, ainsi que la présence des massifs rocheux calcaires qui arrêtent les influences maritimes, confèrent au climat pourtant méditerranéen de la zone géographique un caractère plus continental, illustré par l'implantation du chêne vert dans la région de Brignoles et du chêne pubescent plus au nord. Les précipitations annuelles varient de 700 millimètres à 900 millimètres et les températures moyennes oscillent autour de 13°C. Les automnes et les printemps sont souvent très doux. Les étés sont caractérisés par des températures parfois torrides au cours de la journée, tempérées par des nuits plus fraîches. Les hivers sont très froids et rigoureux, plus marqués que dans le reste de la région provençale.

Le territoire viticole, niché entre les massifs calcaires boisés, est établi sur les fonds d'argile de décalcification et sur le piémont des versants calcaires recouverts de colluvions caillouteux. Les vallées sont étroites et les bassins sont individualisés à des altitudes diverses. Il est entouré par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » et celle de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » mais s'en distingue par la nature de ses sols uniquement calcaires (ou argilo-calcaires) et par son climat plus frais.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est présente dès l'époque romaine. De remarquables vestiges gallo-romains découverts sur le site du « *Loou* » sur la commune de La Roquebrussanne mettent en évidence une importante exploitation viticole ainsi qu'une non moins importante fabrique d'amphores.
Son expansion marque cependant un temps d'arrêt à partir des invasions barbares des V^{ème} et VI^{ème} siècles. Le vignoble prend ensuite un nouvel essor, encouragé par les moines de l'abbaye de Saint-Victor, puis par les Templiers et les Comtes de Provence, dont la résidence se situe à Brignoles. Ces vins sont principalement consommés localement, notamment sur les tables de Comtes de Provence ou au Parlement d'Aix, du Moyen-Âge jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle.
La situation continentale de la zone géographique a conduit les agriculteurs à vivre en autarcie, cultivant au sein d'une même parcelle vigne, céréales et oliviers, créant un paysage caractéristique d'oullières.

Comme pour l'ensemble du vignoble provençal, l'encépagement présente une grande diversité liée aux échanges effectués le long des voies de communication entre l'Espagne, l'Italie et la vallée du Rhône, et qui traversent la zone géographique. Une douzaine de cépages sont progressivement sélectionnés pour leur adaptation aux caractéristiques de la zone et leurs aptitudes à produire des vins de qualité, dont notamment les cépages cinsaut N, grenache N et grenache blanc B, mourvèdre N, syrah N, tibouren N, carignan N, clairette B, ugni B et vermentino B (dénommé localement rolle).

La fin du XIX^{ème} siècle, marquée par le développement des mines de bauxite entourant Brignoles, contribue à favoriser le développement de la culture de la vigne par les mineurs qui recherchent un complément de revenus. Cette évolution dans l'exploitation du vignoble accroît l'influence de la coopération, née au début du XX^{ème} siècle et très implantée dans le « centre Var ».

Le nom de « Coteaux varois » apparaît pour la première fois en 1945, dans un texte réglementaire fixant les prix des vins. Un arrêté du 29 janvier 1975, complété par un autre du 18 décembre 1978, délimite la zone de production du « Vin de Pays des Coteaux varois ». L'arrêté du 28 juin 1984 reconnaît l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux varois ». L'appellation d'origine contrôlée est reconnue le 26 mars 1993 sous le nom de « Coteaux varois », puis sous le nom de « Coteaux varois en Provence » le 2 août 2005.

En 2009, 117500 hectolitres sont produits sur 2560 hectares par 81 caves particulières et 10 caves coopératives.
Les vins rosés représentent 85 % de la production, les vins rouges 12,5 % et les vins blancs 2,5 %.

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

Les vins rosés, secs, à la robe d'un rose franc et vif, font la part belle au trio provençal de cépages cinsaut N, grenache N et syrah N et se caractérisent par des arômes de fruits frais et fréquemment de fruits rouges. Quelques notes épicées, ou de « garrigue » rappelant le thym, le romarin, le genêt, le genévrier, …, viennent parfois enrichir la complexité du profil aromatique. Ces vins présentent un bel équilibre entre fraîcheur et structure en bouche.

Les vins rouges sont issus principalement de l'assemblage harmonieux des cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N. Ce sont des vins généreux, structurés et de bonne garde, aux tanins riches et soyeux, empreints de notes fruitées évoluant vers des senteurs d'épices et de garrigue.

Les vins blancs secs sont élaborés majoritairement à partir du cépage vermentino B, souvent assemblé aux cépages grenache B, clairette B, e sémillon B ou d'ugni blanc B. Ces vins sont délicatement parfumés. Ils possèdent un bon équilibre entre fraîcheur et rondeur.

3°- Interactions causales

Le climat méditerranéen à influence continentale, plus frais que dans les zones littorales, associé à des sols argilo-calcaires caillouteux à régime hydrique équilibré qui se réchauffent facilement, favorise la bonne maturité des raisins et des polyphénols, par limitation des stress hydriques. L'alternance de nuits fraîches et de journées chaudes, particulière à cette zone géographique durant la saison estivale, contribue à renforcer la qualité et la maturation des polyphénols notamment durant la période qui précède la vendange. Cette caractéristique polyphénolique est notamment à l'origine de la richesse et de la finesse des tanins des vins rouges.

Le vignoble est sous l'influence du Mistral, vent du nord violent, froid et sec, qui l'assainit tout au long de son cycle végétatif en limitant le développement des maladies cryptogamiques, notamment après les fréquents orages du mois d'août.

L'ensemble de ces caractéristiques favorisent l'obtention d'une vendange bien mûre et concentrée, saine, à l'origine de vins fruités et complexes avec un équilibre agréable et caractéristique, entre rondeur et vivacité.

La notoriété et la réputation des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux varois en Provence» progressent, au cœur de la Provence, grâce au dynamisme des producteurs qui bénéficient d'une Maison des vins abritée par l'ancienne abbaye de La Celle, lieu de quiétude et de retraite. Bordée par une allée de

cyprès, son clos a été aménagé en plantation à la française et présente une collection de plus de 80 cépages de la région provençale.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Provence ».
Les dimensions des caractères de cette 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.
L'unité géographique plus grande « Vin de Provence » figure dans le même champ visuel que celui du 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.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est à adresser à l'organisme de défense et de gestion avant la première transaction ou le premier conditionnement et au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.
L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- L'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable de transactions et de retiraison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction au moins 8 jours ouvrés avant la première retiraison.
Pour les vins rosés non conditionnés et non retirés avant le 30 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte, pour chaque retiraison, une déclaration est effectuée par l'opérateur acheteur auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai minimum de huit jours ouvrés et maximum de trente jours ouvrés avant celle-ci.

3. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur souhaitant conditionner un vin 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 tard le jour du conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

b) - Les opérateurs qui conditionnent plus d'une fois par mois, ou plus de 12 fois par an et au moins une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, du vin de l'appellation d'origine contrôlée, sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais effectuent auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour l'appellation d'origine contrôlée, la couleur concernée et le millésime donné, au plus tard le jour du premier conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants

c) - Les opérateurs qui conditionnent plus de 12 fois par an mais moins d'une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais effectuent auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération au plus tard le jour du premier conditionnement. Ces opérateurs effectuent également auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le jour de la fin des opérations de conditionnement, une déclaration de fin de conditionnement. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

5. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Potentiel de production	Contrôle documentaire Cohérence avec la déclaration de non intention de production
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Transformation, élaboration, pratiques œnologiques	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	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et/ou analytique Examen organoleptique
Vins rosés non conditionnés, ayant fait l'objet d'une déclaration de transaction, non retirés avant le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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 rosés, déclarés en transaction et non retirés avant le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte et les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire »
homologué par le décret n° 2011-1783 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire », 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 Bordeaux-Saint-Macaire » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Caudrot, Le Pian-sur-Garonne, Saint-André-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Pierre-d'Aurillac et Sainte-Foy-la-Longue.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 25 février 1988.
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 du département de la Gironde : Casseuil, Castelviel, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Morizès, Mourens, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Saint-Pierre-de-Bat, Semens, Toulenne et Verdelais.

V. – Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
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 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard le 1er mai.
Les vignes sont taillées, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, soit en taille Guyot simple, double et mixte, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat ou en éventail).

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Le palissage est obligatoire, avec au moins 4 fils.
La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs.
Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

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

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.

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

2°- Autres pratiques culturales

Toute application de produit phytosanitaire à action antibotrytis est interdite sur les parcelles destinées à la production de vins « liquoreux ».

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins « secs » et « moelleux » proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
Les vins « liquoreux » proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble).

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins « liquoreux » proviennent exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2°- Maturité du raisin

La richesse minimale en sucre des raisins, le titre alcoométrique volumique naturel minimum et le titre

alcoométrique volumique acquis minimum des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

TYPE DE VIN	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOLÉMIQUE VOLUMIQUE	
		MINIMUM NATUREL	MINIMUM ACQUIS
Vins « secs »	187	11 %	-
Vins « moelleux »	221	13,5 %	11,5 %
Vins « liquoreux »	255	16 %	12 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 55 hectolitres par hectare pour les vins « secs »;
- 45 hectolitres par hectare pour les vins « moelleux »;
- 37 hectolitres par hectare pour les vins « liquoreux ».

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 pour les vins « secs »;
- 55 hectolitres par hectare pour les vins « moelleux »;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins « liquoreux ».

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.
La vendange destinée à l'élaboration de vins « secs » est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir).

b) - Normes analytiques.
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

VINS AVANT CONDITIONNEMENT (VINS EN VRAC)			
PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS « SECS »	VINS « MOELLEUX »	VINS « LIQUOREUX »
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 34 et inférieure ou égale à 45	Supérieure à 45
Teneur maximale en acidité volatile (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 ou 0,79 *(0,65 g/l H_2SO_4)*	18 ou 1,08 *(0.88 g/l H_2SO_4)*	25 ou 1,50 *(1,225 g/l H_2SO_4)*
Teneur maximale en SO2 total (mg/l)	200	300	400

VINS APRES CONDITIONNEMENT			
PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS « SECS »	VINS « MOELLEUX »	VINS « LIQUOREUX »
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 34 et inférieure ou égale à 45	Supérieure à 45
Teneur maximale en acidité volatile (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 ou 0,79 *(0,65 g/l H_2SO_4)*	18 ou 1,08 *(0.88 g/l H_2SO_4)*	25 ou 1,50 *(1,225 g/l H_2SO_4)*
Teneur maximale en SO2 total (mg/l)	200	300	400

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Toute opération d'enrichissement est interdite pour la production de vins « liquoreux » ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de :
- 13, 5 % pour les vins « secs » ;
- 16 % pour les vins « moelleux ».

d) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite ;
- L'utilisation du pressoir continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

e) - Capacité de cuverie.
- La capacité globale de cuverie de vinification représente au moins 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale ;
- La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins moelleux font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de récolte.

b) - Les vins « liquoreux » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
- Les vins blancs « secs » 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 « moelleux » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins « liquoreux » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique se situe sur la rive droite de la Garonne, dans le prolongement de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Première Côtes de Bordeaux », au sud-est. Elle se situe à 40 kilomètres de Bordeaux, en amont de la Garonne, à proximité de Langon, sur l'autre rive.
Elle s'étend sur le territoire de 10 communes du département de la Gironde.

Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne, modératrices notamment vis à vis des risques de gel de printemps, la zone géographique se caractérise par un relief très accidenté de coteaux sensiblement parallèles au fleuve et profondément entaillés par les affluents de la Garonne qui ont creusé de larges vallées dans les versants molassiques et calcaires.

Les formations géologiques sont très tranchées. Ainsi, de la base, près du fleuve, vers le sommet, jouxtant la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Entre-Deux-Mers » peuvent être distinguées :
- les formations du Tertiaire représentées par le socle calcaire (« *calcaire à astéries* » de l'Oligocène) ; ce socle constitue, à l'affleurement, la partie inférieure des vallées des affluents de la Garonne et dans la vallée de la Garonne, il constitue le soubassement de la ville de Saint-Macaire ;
- le calcaire à astéries perd graduellement, du sud-ouest au nord-est, son caractère marin ; la *« molasse de l'Agenais »*, dépôt d'origine continentale formé de grès et de sables accompagnés de couches argileuses ou argilo-sableuses et de lits de graviers constitue alors, à l'affleurement, la côte dominant la vallée de la Garonne ; la teneur importante en argile de cette formation est à l'origine de l'implantation de nombreuses tuileries ;
- deux affleurements calcaires de l'Aquitanien et du Burdigalien ;
- la terrasse ancienne constituée, à une altitude de 90 mètres, de sables argileux rougeâtres et de graviers ; ces sables et graviers sont les témoins les plus anciens attribués à une « paléo-Garonne » au début du Quaternaire.
- Enfin, les dépôts argilo-limoneux d'origine hydro-éolienne qui recouvrent la terrasse ancienne et glissent le long des versants ainsi que sur la basse terrasse.

Cette diversité géologique a induit la formation de sols différenciés à vocations particulières.
Ainsi, les dépôts limoneux hydro-éoliens des plateaux ont coulé, principalement sur les versants exposés au nord, conduisant à la formation de sols lessivés acides à pseudogley, généralement occupés par la forêt, ainsi qu'en témoigne les noms éponymes des communes de Saint-André-du-Bois ou Saint-Laurent-du-Bois.
La terrasse ancienne donne naissance à des sols bruns caillouteux légèrement lessivés particulièrement adaptés à la culture de la vigne.
La *« molasse de l'Agenais »* donne naissance à deux types de sols selon sa texture : des « *terreforts* » argileux et décarbonatés, mais calciques et adaptés aux cépages blancs, et des « *boulbènes* » acides, sablo-limoneuses et plus argileuses en profondeur, moins favorables à la culture de la vigne car souvent battantes. Enfin, le « *calcaire à astéries* » porte des sols bruns calcaires, généralement peu profonds, et favorables à la vigne.

Le paysage, depuis les coteaux, est ainsi constitué de pentes couvertes de vignobles, de vallons verdoyants, de forêts, et domine la vallée de la Garonne où alternent, dans la plaine, vignobles sur les sols bruns calcaires et cultures fruitières et céréalières sur les terres de « *palus* », riches alluvions modernes du fleuve.

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

Le vignoble, en Bordelais, apparaît dès l'Antiquité, mais son développement a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre au Moyen Âge.
La ville de Saint-Macaire, port sur la Garonne, est ville royale d'Angleterre en 1341 et prospère aux XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles.
La Garonne est un axe de communication et une voie de commerce durant tout le Moyen-Âge. Saint-Macaire connaît alors une expansion sans précédent, d'autant plus qu'elle bénéficie du convoité « *privilège des vins* » (droits péagers sur les vins du Quercy).

Les vignobles se développent et Saint-Macaire devient un centre de production de tonnellerie important du XVIII^{ème} siècle au XX^{ème} siècle.
Le développement du commerce avec la Hollande favorise la production de vins blancs et ces échanges encouragent l'innovation technique et l'introduction de nouvelles techniques comme par exemple vers 1750, l'élevage en barriques, puis en bouteilles, grâce à « *l'allumette hollandaise* » (mèche soufrée) (*ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1978*).

En 1914, le syndicat des « Graves de Saint-Macaire » est créé et sollicite la reconnaissance en appellation d'origine « Graves des Côtes de Saint-Macaire » pour l'ensemble du canton. Cette demande n'est pas retenue car les graviers sont rares et localisés à l'affleurement. Finalement, après plusieurs épisodes judiciaires, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » est reconnue par décret du 31 juillet 1937 pour les vins blancs produits sur le territoire de 10 communes du canton de Saint-Macaire.

En 2010, une grande partie des 4300 hectares de l'aire parcellaire délimitée est reconvertie en cépages noirs destinés à la production des appellations d'origine contrôlées « Bordeaux » et « Bordeaux supérieur ».
Néanmoins, quelques producteurs, attachés à cette production de notoriété ancienne, entretiennent au sein de la zone géographique et selon les millésimes une superficie comprise entre 50 et 100 hectares en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire ». La décennie 2000, avec des volumes en augmentation et des producteurs plus nombreux, tend à démontrer l'intérêt croissant de ceux-ci pour cette production.

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

Les vins blancs avec sucres fermentescibles représentent l'essentiel de la production, tandis que la production de vins blancs secs est plus confidentielle.
Le cépage sémillon B présente fréquemment des arômes délicats de fleurs et fruits blancs suivis d'une bouche ample et douce. Il est souvent accompagné des cépages sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B, qui apportent des notes fruitées et de la fraîcheur.

Les vins « doux » dits « liquoreux » sont produits lorsque les conditions climatiques automnales sont favorables au développement de « *pourriture noble* » sous l'action de *botrytis cinerea*. Ils présentent une grande complexité aromatique, avec notamment des notes d'agrumes, de miel et d'épices.

3°- Interactions causales

Au sein de la zone géographique, les parcelles situées sur alluvions modernes ont été exclues de l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins, ainsi que les parcelles naturellement mal drainées, présentant des sols hydromorphes, ou des sols lessivés acides à pseudogley que l'on rencontre dans les pentes nord, occupés par des forêts mixtes. Sont également exclus les fonds de thalwegs, les parcelles enclavées dans la forêt, ou exposés aux risques de gel printanier, ainsi que les zones urbanisées, les gravières ou carrières (calcaire, argile) et les vieilles futaies et forêts mixtes sans passé viticole.

Les parcelles des coteaux sud, bien exposées et offrant des sols sablo-argileux ou développés sur des lits de graviers reposant sur la « *molasse de l'Agenais* », sont favorables à une expression originale des cépages blancs, et en particulier du cépage sémillon B.

Cette délimitation impose une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des règles de taille rigoureuses, destinées à limiter la production par pied, une densité à la plantation suffisante, des règles de palissage et de hauteur de feuillage, ainsi qu'une charge maximale par pied strictement définie. En effet, les vins des « Côtes de Bordeaux Saint-

Macaire », caractérisés par leur moelleux, leur rondeur ou leur expression aromatique doivent être obtenus à partir de raisins récoltés à bonne maturité.
Enfin, le rendement est également maîtrisé en fonction du type de produit élaboré (vins blancs « secs », « moelleux » ou « liquoreux ») et d'autant plus faible que la richesse en sucre du produit est élevée.
Les vins, en fonction du niveau de maturité des raisins, portent les mentions :
- « sec », pour les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles est inférieure à 4 grammes par litre ;
- « moelleux », pour les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles est comprise entre 34 grammes par litre et 45 grammes par litre ;
Les vins « doux » dits « liquoreux » sont issus de raisins récoltés à surmaturité et récoltés manuellement par tries successives. La teneur en sucres fermentescibles est supérieure à 45 grammes par litre. Toute pratique d'enrichissement est interdite. La période d'élevage, au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, est nécessaire à leur affinage et au développement d'arômes plus complexes.

Le savoir-faire développé au sein d'une communauté de producteurs a favorisé la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire », pour des vins produits au cœur d'un milieu géographique particulièrement favorable à l'implantation de cépages blancs. Malgré une production restreinte depuis les années 1990, consécutive au développement de la production de vins rouges, un petit groupe de producteurs entretient cette notoriété et la réputation des vins de « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » grâce à son dynamisme, et à son attachement historique à la production de vins blancs et plus particulièrement de vins « liquoreux ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place à la date du 25 février 1988 et exclues de l'aire parcellaire de production de l'appellation d'origine contrôlée, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 2500 pieds par hectare et à 4 500 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 2035 incluse sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier de replantation ci-dessous :

- 20 % des superficies au plus tard le 1er août 2014,
- 40 % des superficies au plus tard le 1er août 2019,
- 60 % des superficies au plus tard le 1er août 2024,
- 80 % des superficies au plus tard le 1er août 2029,
- 100 % des superficies au plus tard le 1er août 2035.

Toutefois, les parcelles de vigne en place à la date du 1er août 2000 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4500 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 2050 incluse.

b) - Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

c) - Les dispositions relatives aux règles de taille ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles sont taillées, avec un maximum de 14 yeux francs par pied, soit en taille Guyot simple, double et mixte,

soit en taille courte (conduite en cordon de Royat ou en éventail).

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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 vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est inférieure ou égale à 4 grammes par litre sont présentés avec la mention « sec ».

c) - Les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est comprise entre 34 grammes par litre et 45 grammes par litre sont présentés avec la mention « moelleux ».

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (vins liquoreux) :
Chaque opérateur déclare avant le 1er juillet de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de vins « liquoreux ».
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juillet qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre qui suit la récolte.
Elle indique :
- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;

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

3. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement
Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit déclarer à l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au moins avant l'opération.

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

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

5. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale 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 cinq jours ouvrés au moins avant ce repli.

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

II. - Tenue de registres

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

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 palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
B2 – Récolte et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte (récolte mécanique et tri de la vendange)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, Contrôles terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Réception et transfert de la vendange (foulage, égrappage, transfert sans trituration)	Contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (obligations déclaratives) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production..). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins non conditionnés (à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. - Références concernant les structures 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 « Côtes du Marmandais »
homologué par le décret n° 2011-1784 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais », initialement reconnue par le décret du 2 avril 1990, 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 du Marmandais », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne : Beaupuy, Bouglon, Cambes, Caubon-Saint-Sauveur, Castelnau-sur-Gupie, Cocumont, Escassefort, Guérin, Lachapelle, Lagupie, Lévignac-de-Guyenne, Marcellus, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Meilhan-sur-Garonne, Monteton, Montpouillan, Peyrière, Romestaing, Saint-Avit, Saint-Géraud, Saint-Martin-Petit, Saint-Sauveur-de-Meilhan, Sainte-Bazeille, Samazan, Seyches et Virazeil.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 8 et 9 novembre 1989 et des 7 et 8 novembre 2002.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Grignols et Saint-Michel-de-Lapujade.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G ;
- cépages accessoires: muscadelle B, sémillon B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N ;
- cépages complémentaires : abouriou N, cot N, fer N, gamay N, syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) – Vins blancs :
La proportion de l'ensemble des cépages muscadelle B et sémillon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

b) – Vins rouges et rosés :
- La proportion de l'ensemble des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N est inférieure ou égale à 85 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages abouriou N, cot N, fer N, gamay N et syrah N est inférieure ou égale à 50 % 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 4000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille courte (conduite en cordon de Royat) ou taille à cots.
Chaque pied porte au maximum 15 yeux francs, après ébourgeonnage.

c) - Règles de palissage

DISPOSITIONS GENERALES
- Le palissage des vignes est obligatoire. - La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil porteur et jusqu'à la limite supérieure de rognage.
DISPOSITION PARTICULIERE
Pour les vignes présentant une densité minimale à la plantation supérieure à 4000 pieds par hectare et dont le faible potentiel végétatif ne permet de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé doit permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par

hectare pour les vins blancs et à 8500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur les parcelles de vigne et la maîtrise de ce couvert végétal est réalisée par des moyens mécaniques ou des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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	160	10 %
Vins rouges et rosés	170	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	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 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus de deux cépages, dont un cépage principal.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges présentent, au stade de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4
Vins rouges	Inférieure ou égale à 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 les préparations, est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm et les égouttoirs

dynamiques sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins à :
- 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale, pour les vins blancs et rosés;
- 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale, pour les vins rouges.

g) - Entretien global du chai et du matériel
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Le chai est équipé au moins d'une cuverie apte au contact vinique et d'une alimentation en eau potable. Le stockage de tout hydrocarbure, produits phytosanitaires ou engrais y est interdit.

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) - L'opérateur justifie d'une procédure de nettoyage du matériel de conditionnement ;

b) - L'opérateur justifie d'un ou plusieurs lieux protégés pour le stockage des produits conditionnés.

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°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend à l'ouest du département du Lot-et-Garonne, de part et d'autre de la vallée de la Garonne. L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins couvre une superficie de 12908 hectares, soit moins d'un tiers de la superficie de la zone géographique.

Sur la rive droite de la Garonne, la zone géographique s'étend sur le territoire de 19 communes dont les différents reliefs sont constitués par une succession de collines argilo-calcaires dans le prolongement de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers », à l'ouest, et limitrophes du Duraquois, au nord. Le paysage est très varié avec des coteaux étroits séparés par des vallons aux pentes généralement boisées comme celles du Caubon ou de la Gupie. Outre la viticulture, l'arboriculture, avec le prunier, et la céréaliculture sont bien présentes sur les plateaux.
En rive gauche, les « *molasses de l'Agenais* » constitue Sur les 9 communes de la rive gauche, la futaie de pin maritime s'estompe progressivement vers les coteaux et les terrasses de la Garonne. Le réseau hydrographique, au-delà de l'influence sur le modelé du paysage, a stoppé l'avancée des sables

éoliens du plateau landais tout en permettant l'affleurement des terrains oligocènes et miocènes sous-jacents.

Les formations géologiques affleurantes présentent une dissymétrie importante de part de d'autre du fleuve.
En rive droite, le bas du coteau est constitué par la partie sommitale des « *molasses du Fronsadais* ». Sont présents quelques niveaux intercalaires de calcaire dans les vallées de la Gupie et du Caubon. Le sommet des pentes est constitué par la formation transgressive stampienne du « *calcaire à astéries* » qui passe latéralement, à l'est, de la vallée du Caubon à des faciès palustres à dominante gréseux. La puissante formation détritique des « *molasses de l'Agenais* » vient recouvrir le « *calcaire à astéries* »avec des faciès à dominante limoneuse.
nt l'ossature des coteaux. Les calcaires aquitaniens couronnent l'ensemble des plateaux et sont recouverts par des lambeaux argilo-graveleux d'anciennes terrasses de la Garonne. Dans la vallée de la Garonne, une importante terrasse graveleuse recouverte de limons éoliens s'est développée sur une largeur de 4 kilomètres à 5 kilomètres. A la faveur du réseau hydrographique qui a décapé ces limons, des sols graveleux intéressants pour la viticulture affleurent.

Ces divers substratums géologiques ont donné trois grands types de sols qui conviennent à la culture de la vigne :
- des sols bruns, souvent calcaires, assez argileux et de profondeur moyenne sur les formations molassiques ;
- des rendzines, parfois maigres, sur les niveaux calcaires ;
- des sols argilo-graveleux, de type podzols, sur les terrasses, lorsque les limons de surface ont été décapés.
La zone géographique présente un climat de transition caractérisé par l'atténuation progressive des influences océaniques occidentales et par l'apparition de nuances méridionales, renforcées par le vent d'Autan qui remonte du Languedoc par la vallée de la Garonne.
Les pluies sont plus fréquentes en décembre et janvier et en mai. Les mois d'août et de septembre bénéficient d'un ensoleillement généreux avec de fortes chaleurs.

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

Du mariage anglais d'ALIÉNOR d'Aquitaine au décret de 1911 qui limite la zone géographique de l'appellation d'origine « Bordeaux » au département de la Gironde, l'espace économique des vins du Marmandais s'est ouvert ou fermé selon la volonté des décideurs Bordelais.
En 1182, RICHARD CŒUR DE LION accorde aux bourgeois de Marmande une « *Charte de coutumes* » qui punit toute personne ayant mouillé ou falsifié le vin. Cette charte leur accorde une franchise de droits de la Saint-Jean d'été à la Saint-Martin pour « *faire la soudure* ».
Au cours de la campagne 1306-1307, la descente vers Bordeaux représente 1123 tonneaux embarqués au Mas d'Agenais, 367 à Caumont, 1814 à Marmande et 180 à Sainte-Bazeille.
Une ordonnance de la ville de Marmande, en 1339, impose l'apposition sur les barriques de la marque de la ville de Marmande. La loi de Police Municipale de 1396 punit sévèrement ceux qui prennent des raisins verts ou mûrs dans les vignes d'autrui et sans leur consentement.
Après la crise phylloxérique, le vignoble renaît et en 1907, M. GACHET, propriétaire-viticulteur à Beyssac, reçoit une médaille d'or lors du concours de Paris pour la « *supériorité et la bonne qualité de ses vins* ».
Mais en 1911, rien n'a pu venir à bout de la détermination girondine, pas même le président de la République qui était Armand FALLIÈRES, natif de Mézin, maire de Nérac et député du Lot-et-Garonne.
La viticulture périclite du début de la première guerre mondiale à la fin de la seconde au profit de la polyculture qui connaît un essor important avec les cultures légumières et le tabac dans les vallées. La vigne n'a pas disparu mais elle est limitée à l'autoconsommation.
Quelques initiatives locales sont à la base du renouveau du vignoble en Marmandais : création de la cave coopérative de Beaupuy en 1946, reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1955 et création de la cave de Cocumont en 1957.

La livraison du vin, en bonbonnes, sous le nom de « Côtes du Marmandais », par un service de camionnettes au domicile des clients et jusqu'au centre ville de Bordeaux, témoigne du dynamisme commercial des producteurs d'alors.
L'abnégation de l'ensemble des acteurs de la filière concours à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1990.

En 20 ans, 700 hectares sont replantés, soit 55 % de la superficie du vignoble, sur les parcelles présentant les meilleures potentialités qualitatives de la zone géographique (parcelles présentant des sols de graves et argilo-calcaires peu profonds).
Les densités de plantation sont de 4000 pieds par hectare. Avant 1995, des plantations à des densités inférieures avaient été acceptées afin de tenir compte de la polyvalence du matériel de culture à la fois arboricole et viticole.

Afin d'assurer une meilleure maîtrise des circuits commerciaux, les deux caves coopératives ont fusionné en 2003 et élaborent 90 % de la production, avec à leur coté une douzaine de producteurs indépendants.
La production moyenne est de 60000 hectolitres dont 90 % de vins rouges, 6 % de vins rosés et 3 % de vins blancs. En raison du développement de la vente des vins rouges dans les années 1980, l'accent est porté l'encépagement en cépages noirs. La superficie plantée en cépages blancs, avec une production confidentielle, régresse lentement.

Partagée par la vallée de la Garonne, l'histoire du vignoble s'est écrite séparément pendant des décennies mais face aux crises viticoles, les producteurs ont su unir leurs efforts pour créer l'unité de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais ».

2 - Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Avec une proportion dominante du cépage sauvignon B, les vins blancs secs sont généralement à la fois ronds, vifs, légers et persistants. Les arômes, rappelant principalement les fruits exotiques, et les fleurs blanches, s'harmonisent avec une bouche franche et équilibrée.

L'encépagement destiné à la production de vins rouges et rosés présente l'originalité d'être composé en particulier du cépage abouriou N, cépage particulier du Marmandais ainsi que des cépages cot N et syrah N en complément des trois cépages aquitains traditionnels, merlot N, cabernet franc N et cabernet-sauvignon N.
Les vins rouges et les vins rosés sont des vins secs élaborés obligatoirement par assemblage d'au moins deux cépages.

Les vins rouges présentent une belle robe pourpre. Les arômes, rappelant principalement les fruits rouges évoluent au bout d'un an vers un bouquet épicé, fin et délicat. En bouche ce sont des vins souvent amples et équilibrés, ronds et charnus, avec une belle harmonie grâce à l'élégance et la distinction des tanins.

Les vins rosés sont essentiellement des vins brillants, fins et légers. Les arômes dominants de framboise et de bonbon anglais alliés à un bon équilibre leur confèrent un caractère agréable.

3°- Interactions causales

Le profond ciselage de la zone géographique par le réseau hydrographique conduit à l'individualisation de versants bien drainés et bien exposés très favorables à la culture de la vigne. Les caves-coopératives ont très rapidement pris conscience de ces potentialités et ont développé une politique de sélection de parcelles. La délimitation parcellaire a confirmé ce travail initial en ne retenant que les parcelles bien drainées et bien exposées pour la culture de la vigne.

La présence du vent d'autan au cours de la maturité des raisins favorise une évolution rapide de celle-ci ainsi qu'une diminution de la pression phytosanitaire.
Sur la rive gauche, les sols graveleux de la haute terrasse sont des sols très chauds, bien drainés, adaptés aux cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, abouriou N et syrah N.
Sur les moyennes terrasses, la matrice limono-argileuse des sols graveleux offre des sols un peu plus lourds, un peu plus humides, particulièrement adaptés au cépage merlot N.
Sur la rive droite, les sols calcaires ou argilo-calcaires permettent d'exprimer pleinement les caractéristiques des cépages merlot N, abouriou N et cot N.

Original et rare, le cépage abouriou N confère aux assemblages un profil très personnel, avec des notes fruitées et une belle structure, consacrant l'adaptation parfaite de ce cépage à la nature du sol et du climat.
Le cépage cot N apporte également des caractères charpentés et très fruités. Les cépages abouriou N et syrah N apportent des nuances épicées.
La variété des cépages cultivés donne ainsi des vins rouges, épicés, denses, très colorés, et de longue garde pour certaines cuvées.
Les itinéraires techniques imposés pour l'obtention des vins rouges, sont également appliqués à la production de vins rosés fruités et frais et présentant une certaine originalité.
Pour les vins blancs, l'élevage sur lies fines peut être une technique qui permet une expression intéressante du cépage sauvignon B.

L'histoire des vins des « Côtes du Marmandais » est intimement liée à celle des vins de Bordeaux jusqu'au début du XX^{ème} siècle.
La deuxième moitié du XX^{ème} siècle permettra d'asseoir la notoriété de vins des « Côtes du Marmandais » sur le marché national et européen, notamment grâce à la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1955.
Deux cuvées emblématiques sont créées par les deux caves coopératives :
- Beaupuy s'appuie sur l'histoire de la ville et choisit le cloître comme signature d'une de ses principales cuvées.
- Cocumont, dont la cave s'installe près d'une vieille église romane communiquera avec la marque « Vieille Eglise ».
De nombreuses autres cuvées, marques et châteaux ont depuis complété la gamme de production.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les parcelles de vigne plantées à la date du 1er août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturaux homogènes dans le décret du 2 avril 1990 et dont la densité est inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve des dispositions suivantes :

DATES DE PLANTATION	DISPOSITIONS PARTICULIERES
Parcelles de vigne plantées avant le 1er septembre 1980	Ces parcelles 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 2033 incluse, 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 1er août 2014 ;

	- 40% des superficies au plus tard le 1er août 2019 ; - 60% des superficies au plus tard le 1er août 2024 ; - 80% des superficies au plus tard le 1er août 2029 ;
Parcelles de vigne plantées entre le 1er septembre 1980 et le 1er septembre 1983	Ces parcelles 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 2033 incluse.
Parcelles de vigne plantées entre le 1er septembre 1983 et le 1er septembre 1985	Ces parcelles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2038 incluse.
Parcelles de vigne plantées entre le 1er septembre 1985 et le 1er septembre 1988	Ces parcelles 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 2043 incluse.
Parcelles de vigne plantées entre le 1er septembre 1988 et le 1er septembre 1995	Ces parcelles 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 2048 incluse.

b) - Règles de palissage

La hauteur de feuillage palissé des vignes en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres doit être au moins de 1,50 mètre.

Toutefois, les parcelles de vigne en place avant le 1er août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturaux homogènes dans le décret du 2 avril 1990, dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges, sous réserve que :

- 25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage palissé de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2018 ;
- 50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage palissé de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2023;
- 75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage palissé de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2028;
- 100 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage palissé de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2033.

c*)* - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare, pour les parcelles de vigne en place avant le 1er août 1990 et plantées en cépages blancs et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturaux homogènes dans le décret du 2 avril 1990 dont la densité de plantation est inférieure à 4000 pieds 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 64 hectolitres par hectare pour les vins blancs issus de vignes en place avant le 1er août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturaux homogènes dans le décret du 2 avril 1990 dont la densité de plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°) Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais » 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 du Marmandais » 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 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du revendeur ;
- 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 conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et réalisant moins de 10 conditionnements par an 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 de 10 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent fournir à l'organisme de défense et de gestion, un extrait du registre de

conditionnement, trimestriellement.

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

5. 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 dix jours maximum après ce déclassement.

6. Parcelles en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les mesures transitoires relatives aux modes de conduite dépose une déclaration des parcelles concernées auprès de l'organisme de défense et de gestion lors du dépôt de leur première déclaration de revendication suivant l'homologation du présent cahier des charges.
En cas de modification, une nouvelle déclaration doit être déposée.

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	
Pressurage	Contrôle sur site
Cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 -Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et 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
Autres pratiques culturales : couvert végétal, désherbage	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (*cf. ci-dessus*)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue des registres par les opérateurs.
Etat du chai	Contrôle sur site
Conditionnement	Contrôle sur site
Stockage	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
VSI	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...)
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retiraison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite 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 LIMOUX »
homologué par le décret n° 2011-1785 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

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

CHAPITRE 1er

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux », initialement reconnus par le décret du 21 août 1990, 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 « Crémant de Limoux » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

1°- 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 du département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Antugnac, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espéraza, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, La Serpent, Serres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy et Villelongue-d'Aude.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1992.
L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. – Encépagement

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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chardonnay B ;
- cépages complémentaires : chenin B, mauzac B et pinot noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion du cépage principal chardonnay B et du cépage complémentaire chenin B est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;

b). – La proportion du cépage chardonnay B est supérieure ou égale à 50%.

c) - La proportion du cépage complémentaire chenin B est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires mauzac B et pinot noir N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage pinot noir N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

d) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :
- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ;
et
- respecte une proportion, pour le cépage chardonnay B, supérieure ou égale à 50 % 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 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2.50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ;
- soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons portant au plus 2 yeux francs ou un maximum de 6 coursons dont 5 coursons portant au plus 2 yeux francs et un courson portant au plus 4 yeux francs.

c) - Hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.
e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires pour choisir le matériel végétal le mieux adapté.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Les « palox » ne contiennent pas plus de 350 kilogrammes de raisins ;
Les autres récipients de transport de la vendange ne contiennent pas plus de 35 kilogrammes de raisins ;
- Tous les récipients de transport de la vendange disposent d'une protection en cas de pluie ;
- Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage est le plus court possible. En aucun cas ce délai ne peut être supérieur à 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 153 grammes par litre de moût.

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

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 70 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 78 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 87 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5°- 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 annuellement 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, ni écrasés, ni égrenés, dans le pressoir.
L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	- Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries - Tout matériel en fer non protégé (peinture) est interdit
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation des pressoirs	Le pressoir devra être à l'abri des différentes intempéries au moment de son fonctionnement (protection totale contre les eaux pluviales)
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la

	vendange comportant une vis hélicoïdale ou des chaînes est interdit Seuls sont autorisés les pressoirs pneumatiques, les pressoirs horizontaux à plateaux sans chaînes et les pressoirs verticaux
Conduite du pressurage	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	Un dispositif de pesée est obligatoire et doit être adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Aire de stockage.	Les récipients contenant de la vendange doivent être abrités des intempéries
Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir doit être privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage - Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale doit s'effectuer sur un tapis de convoyage - La hauteur de chute initiale ne doit pas excéder 1 mètre en chute libre. En cas de dépassement de celle-ci, il est nécessaire d'accompagner la chute des raisins par une goulotte.
Convoyage des raisins	- Il est autorisé un maximum de trois 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 - Tout devra être mis en œuvre pour respecter l'intégrité du raisin - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis à raisins est de 45 degrés
Nombre de marcs par jour à ne pas dépasser	6 tours par 24 heures de fonctionnement par pressoir

Chargement du pressoir	- Un pressoir doit être chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant environ à sa capacité, le chargement avec une quantité inférieure doit être exceptionnel - Le chargement des pressoirs doit éviter une surcharge consécutive à un tassement provoqué (2200 kilogrammes maximum pour 3 mètres cubes)

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	- Le fractionnement des jus (tailles-cuvées) doit être possible ; - L'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange doivent être écartés et ils ne peuvent pas 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
Aire de stockage et de pressurage	- Le sol du local de pressurage devra être en dur et lavé quotidiennement - Un point d'eau pour le lavage est indispensable dans le local
Entretien du pressoir	- Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire - Le système de pressurage doit être dans un état irréprochable avant le commencement des vendanges
Récipients à vendange	Un lavage quotidien du matériel de transport de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages

La cuvée (assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse répond aux dispositions fixées au V, 2°, a), b), c) pour les règles de proportion à l'exploitation.

c) - Normes analytiques

Les vins présentent après dégorgement :
- une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 bars, mesurée à la température de 20 °C ;
- une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins conditionnés ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique acquis de 13 %.

e) - Capacité globale de la cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

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

c) - La durée de conservation en bouteilles sur lie est supérieure 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 après la 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.

c) - Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

- La température du local de stockage des bouteilles sur lies est inférieure ou égale à 20°C.
- 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.
- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
- Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de neuf mois minimum 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

Blotti au sud du département de l'Aude, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » est implanté autour de la cité du même nom, le long de la vallée de l'Aude et de ses affluents.
La zone géographique fermée, au sud, par les contreforts des Pyrénées audoises, à l'ouest, par les monts du Chalabre, du Razès et, à l'est, par les Corbières, s'ouvre vers le nord sur la région de Carcassonne par la vallée de l'Aude.
Deux zones de relief sont présentes :
- au nord, un paysage de collines et de replats au modelé doux, avec un vignoble dense installé entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude ;
- au sud, un paysage accidenté, aux pentes fortes, sur lesquelles les parcelles de vigne sont implantées à des altitudes plus élevées comprises entre 300 mètres et 500 mètres.

La géologie est complexe, mouvementée et très compartimentée suite aux fractures générées lors de l'orogénèse des Pyrénées.
La nature des roches-mères est très variée et, sur les pentes, les formations superficielles colluviales qui en sont issues donnent des sols très favorables à la vigne.
Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent :
- essentiellement des sols développés sur molasse, d'origine détritique, hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants ;
- dans la partie méridionale de la zone géographique, des sols développés sur calcaire et argiles du Sparnacien, caractérisés par une forte teneur en argile rouge ;
- plus rarement, des sols développés sur alluvions anciennes reposant sur des terrasses en position de plateau par rapport aux vallées.

La zone géographique présente la particularité d'être à la confluence d'influences climatiques diverses, océaniques, méditerranéennes, et pyrénéennes. Dans ce contexte, la géomorphologie et les variations climatiques confèrent à ce territoire une richesse originale qui s'exprime par les paysages et la biodiversité.

Ainsi, la zone géographique, qui s'étend sur le territoire de 41 communes, peut être divisée en 4 unités géographiques distinctes.

L'unité géographique dite « Méditerranéenne », la plus précoce, est située au nord-est de Limoux, avec un climat chaud mais tempéré par des influences venant de la mer Méditerranée. Le vignoble est établi entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude. Il bénéficie d'un bilan thermique élevé et de précipitations annuelles moyennes comprises entre 550 millimètres et 650 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée.

L'unité géographique dite « Autan », calée entre les deux massifs montagneux des Corbières et du Chalabrais, protège le vignoble des flux d'est et d'ouest. Ce dernier, implanté autour de la cité de Limoux, bénéficie ainsi d'un climat chaud et sec, tempéré par la présence de la rivière Aude. Implanté à une altitude comprise entre 100 mètres et 200 mètres d'altitude, il reçoit des précipitations annuelles moyennes d'environ 550 millimètres à 600 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée. La récolte est précoce mais légèrement plus tardive que celle de l'unité géographique dite « Méditerranéenne ».

L'unité géographique dite « Océanique », située à l'ouest de la ville de Limoux, est très ouverte aux flux d'ouest. Les influences océaniques y sont prédominantes contribuant à plus d'humidité et à des températures modérées. L'exposition des parcelles, la nature des sols, et notamment la profondeur et la réserve hydrique, sont des facteurs déterminants. Les précipitations annuelles moyennes sont de 750 millimètres. Le vignoble est implanté à une altitude comprise entre 200 mètres à 300 mètres. La maturité est plus tardive.

L'unité géographique dite « Haute-vallée », s'appuie sur le piémont des Pyrénées, dans la partie la plus au sud de la zone géographique. Elle est plus humide et plus froide. Avec des vignes implantées à une altitude atteignant 500 mètres sur les expositions les plus ensoleillées**,** des précipitations annuelles moyennes d'environ 750 millimètres, ce secteur se caractérise par un printemps tardif et un mois de septembre frais. La maturité est tardive et le choix des cépages devient déterminant.

Sous cette palette de mésoclimats, le vignoble partage l'espace avec un milieu forestier diversifié et dense où se mêlent végétation méditerranéenne, représentée par le chêne vert et l'olivier, et végétation océanique, composée principalement de feuillus.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, avec la conquête de la Gaule du sud par les Romains, s'organisent, autour de la *Via Domitia*, viticulture et commerce du vin. Mais dès le III^{ème} siècle, les envahisseurs vont se succéder dans la région du Languedoc qui entre alors dans une longue période désorganisée.
Par la suite, la réhabilitation du vignoble et le développement du patrimoine viticole sont l'œuvre du clergé et plus particulièrement, au Moyen-Âge, des moines, comme ceux de l'Abbaye de Saint-Hilaire, en limouxin.
Ces moines de Saint-Hilaire vont étudier et développer les techniques de culture de la vigne et les techniques de vinification. Ils vont produire un vin mousseux, qu'ils mentionnent dans leurs écrits dès 1531, et qui est ainsi considéré comme le premier vin mousseux élaboré dans le monde. Ils vont développer les cépages les plus adaptés parmi lesquels le mauzac B et vont progressivement maîtriser la technique d'élaboration des vins mousseux.
Les « *blanquetières* » (*nom donné aux terrasses où poussait le mauzac B. dont la face inférieure des feuilles est couverte d'un duvet blanc)* de mauzac B se développent alors.
La seconde fermentation en bouteille plus sûre est développée parallèlement à la méthode de la prise de mousse par le procédé qualifié de « méthode ancestrale ».

Fort de cette particularité géographique qui place « Limoux » au cœur de confluences climatiques différentes, un vignoble original a été implanté avec des cépages originaux par rapport au reste du vignoble du Languedoc comme le cépage mauzac B, particulièrement adapté, dont la fraîcheur, a permis l'élaboration de vins mousseux réputés.
Une ordonnance de Monseigneur l'Intendant du Languedoc, en date du 23 juillet 1688, vient ainsi conforter leur protection devenue nécessaire et précise : « *faisons différences à toutes personnes de quelle qualité et condition qu'il soit d'entrée ou faire entrée de jour ny de nuit dans la présente ville de Limoux, aucune sorte de vin ou vendange étrangère à peine de 100 livres d'amende… »*

Le développement de la seconde fermentation en bouteille avec l'appellation d'origine contrôlée « Blanquette de Limoux » assure la notoriété de la région. Cette production de vins mousseux devient le symbole du vin festif, avec l'implication des producteurs dans la perpétuation de la tradition ancestrale du carnaval de Limoux où les « *fecos »(participants masqués du carnaval, à l'égal des personnages vénitiens)* continuent de manier le sarment du bout des doigts avec une gestuelle particulière venue du fond des âges.

L'implantation de cépages apportant plus d'arôme et de fraîcheur, comme les cépages chenin B et chardonnay B réputés pour leur qualité en matière d'effervescents est la suite logique de l'évolution qualitative et technique.
Elaborés à partir du cépage traditionnel mauzac B, avec les cépages chenin B et chardonnay B, puis à concurrence de 10% avec le cépage pinot N, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » ont trouvé leur propre identité à côté de la production historique reconnue sous l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » complétée par la mention « Blanquette de Limoux », au point que ces deux appellations d'origine contrôlées cohabitent, en 2009, à parité de production avec quelques 25000 hectolitres de production chacune.

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

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » s'élaborent à-partir de trois cépages et s'appuient sur la présence majoritaire du cépage chardonnay B dans l'assemblage des vins.

Les vins blancs ont une couleur généralement or pâle avec des reflets dorés.
L'effervescence est très présente, fine et assure la présence d'un cordon élégant et persistant. Au niveau aromatique, les vins développent des notes de fleurs blanches souvent associées aux notes parfumées d'agrumes et de pain grillé. Savoureux en bouche, ils se distinguent par leur longueur et leur volume.

Les vins rosés dévoilent des notes de fruits rouges et des notes florales. En bouche, la présence du cépage pinot noir N leur confère une saveur fruitée et contribue, avec un apport tannique, à accentuer le volume des vins.

3°- Interactions causales

Située à l'extrême sud-ouest du vignoble du Languedoc-Roussillon, la zone géographique se situe au carrefour d'influences climatiques variées, océaniques, méditerranéennes, et pyrénéennes, qui vaut au vignoble le qualificatif de « vignoble le plus aquitain de la Méditerranée » et qui est source d'originalité pour les vins.

Le cépage mauzac B a largement occupé l'espace dès l'origine du vignoble. Avec ce cépage, et à l'appui du savoir-faire initié par les moines de l'abbaye de Saint-Hilaire, l'élaborateur a mis au point une technique de vinification dans les caves conduisant aux effervescents utilisant la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs pour freiner naturellement, mais de manière aléatoire, la fermentation alcoolique, pour donner un vin présentant des sucres fermentescibles résiduels, peu alcoolisé et mousseux.
Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. Après avoir maîtrisé la technique qualifiée sous la mention « méthode ancestrale », ils ont développé la méthode par seconde fermentation en bouteille. L'encépagement s'est alors orienté vers des cépages plus septentrionaux bien adaptés aux conditions climatiques particulières de ce secteur, par rapport à l'ensemble du vignoble languedocien : précipitations plus importantes, absence de période de sécheresse, températures plus fraîches. Ainsi ont été implantés les cépages chardonnay B et chenin B et, plus récemment pinot noir N, cépages conservant dans ce milieu naturel, un pH bas et une acidité, favorables à l'élaboration de vins effervescents.

Les vignerons depuis la production de ces vins très fins ont adapté leurs techniques culturales pour préserver l'intégrité des raisins à la vendange, pour apporter un grand soin au transport et pour les amener intacts au pressoir. Le pressurage doit être doux et progressif, avec éventuellement un fractionnement des jus (cuvée et taille) qui peuvent vinifiés séparément. Les centres de pressurage répondent ainsi à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée.
L'élaborateur construit les assemblages, en maîtrisant la provenance du raisin en fonction des 4 unités géographiques mis en valeur au sein de la zone géographique et en dégustant les différents vins de base obtenus. Les vins de base sont assemblés pour la confection des cuvées révélant le savoir-faire de chaque maison, puis mis en bouteille pour la prise de mousse et l'élevage sur lies qui est obligatoirement de 9 mois minimum, Le vin n'étant mis en marché à destination du consommateur qu'après un délai d'au mois 12 mois après le tirage.

En 1990, conformément à la politique nationale d'amélioration de la qualité et de l'originalité des vins mousseux et en s'appuyant sur des règles techniques plus précisément définies, la réglementation distingue, parmi les vins mousseux du limouxin, l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux ».

L'organisme de défense et de gestion entreprend alors une étude technique rigoureuse pour identifier des unités géographiques avec des critères de climat, de sols, d'exposition ainsi que des expérimentations en termes de vinification, travaux qui conduisent à l'identification de quatre unités géographiques distinctes : « Méditerranée », « Autan », « Haute-vallée » et « Océanique ».

Juste retour de l'histoire, à l'image de la maison GUINOT, une des plus anciennes entreprises d'élaboration du limouxin, qui commercialisait déjà en 1900, à la cour de Russie pour le tsar NICOLAS II des vins mousseux sous le nom de « Crémant de Limoux ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 1er septembre 2004 présentant une densité à la plantation 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 et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles soit inférieure à :
- 50 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2015 ;
- 25 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2020.
Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

2°- Transport de la vendange

Jusqu'à la récolte 2015 incluse, le transport de la vendange peut être réalisé avec des bennes à vendange, sous réserve que :
- ces bennes ne contiennent pas plus de 3000 kilogrammes de raisins ;
- la hauteur des raisins soit inférieure ou égale à 0,60 mètre ;
- la hauteur de 0,60 mètre soit marquée à l'intérieur de la benne.

3°- Réception et convoyage des raisins

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date du 31 juillet 2009 et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 5 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir, cela jusqu'à la récolte 2015 incluse.

4°- Dispositions relatives au stockage

La disposition relative à la température du local de stockage des bouteilles sur lies s'applique à compter de la récolte 2015.

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 Limoux » 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - 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 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation à produire telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation « Crémant de Limoux » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Renonciation à produire

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

3. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum huit jours ouvrés avant le premier tirage et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

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

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

La déclaration de revendication de fin de tirage doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion 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.

5. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur
Tout opérateur souhaitant mettre en marché à destination du consommateur un lot de vin effectue une déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard cinq jours ouvrés après la date de mise en marché auprès du consommateur du lot concerné.
La déclaration indique :
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro du lot.
Elle est accompagnée d'une analyse réalisée après adjonction de la liqueur d'expédition.

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

7. Analyse avant plantation
Tout opérateur effectue une analyse physico-chimique du sol de la parcelle destinée à être plantée au moins un mois avant le début des travaux de plantation. Cette analyse est conservée par l'opérateur et doit être présentée à l'organisme de contrôle agréé.

II. - Tenue de registres

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

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

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

3. 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 ;
- la commune 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 de rebêches.
Il est signé par l'opérateur apporteur de raisins.

4. Cahier de tirage
La tenue d'un cahier de tirage est obligatoire.
Ce cahier précise

- la date et l'heure du début de tirage ;
- la date et l'heure de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- le numéro de tirage.

5. Plan de cave
Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (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	
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés et pour les vins sur lies.	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
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Suivi de règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication dite « d'aptitude »	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur	- Contrôle documentaire et/ou analytique - Examen organoleptique

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FIXIN »
homologué par le décret n° 2011-1786 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

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

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos de la Perrière » ; - « Clos Napoléon » ; - « Clos du Chapitre » ;	- « Les Meix Bas » ; - « Arvelets » ; - « Hervelets ».

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1er et 2 juin 1978.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1er et 2 juin 1978.
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 :
- Dans le département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Dans le département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Dans le département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-

le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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

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

<table>
<tr><th colspan="2">DISPOSITIONS GÉNÉRALES</th></tr>
<tr><th>COULEUR DES VINS</th><th>RÈGLES DE TAILLE</th></tr>
<tr><td>Vins blancs</td><td>Les vignes sont taillées :
- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d’yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d’yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.</td></tr>
<tr><td>Vins rouges</td><td>Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied :
- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ;
- soit en taille longue Guyot simple.</td></tr>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</td></tr>
<tr><td colspan="2">La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.</td></tr>
<tr><td colspan="2">La taille Guyot simple peut être adaptée :
- avec un 2ème courson permettant d’alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;
- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu’au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l’année par pied soit inférieur ou égal au nombre d’yeux francs défini pour les règles de taille.</td></tr>
</table>

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l’écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Fixin »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Fixin »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)

Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « *Côte de Nuits* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.
La zone géographique est ainsi limitée au territoire des communes de Fixin et Brochon, situées au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

Le front de « *Côte* », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires et de marnes du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, forme l'ossature.
Une intense fracturation, parallèle au relief, a découpé un petit compartiment tectoniquement surélevé qui fait affleurer des marnes du Lias (Jurassique inférieur) en bas de versant, surmonté par des calcaires du Bajocien.
Le relief est interrompu par de petites « *combes* », vallées sèches extrêmement encaissées et rocheuses. A leur débouché, des cônes de déjections étalent des éléments calcaires parfois grossiers.
Le substrat calcaire ou marneux des versants et du piémont est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position. Très pierreux et peu épais sur le versant, ils sont plus riches en particules fines et plus épais (quelques décimètres à 1 mètre), en piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées d'une part, sur le front de « *Côte* », quand les formations superficielles y sont suffisamment développées pour permettre à la fois l'enracinement et un drainage satisfaisant, et d'autre part, sur le piémont. Sont exclues de l'aire parcellaire délimitée, les parcelles situées dans les « *combes* », trop étroites et encaissées.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Sur le coteau, ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

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

et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le village de Fixin et son hameau Fixey apparaissent dès la période gallo-romaine. Avant l'an 1000, le vignoble semble déjà bien développé et est partagé entre plusieurs établissements ecclésiastiques. Le Chapitre de Langres exerce sa seigneurie et y possède un beau domaine viticole. Le souvenir en est préservé par le lieudit « *Clos du Chapitre* ».
Immédiatement au dessus de celui-ci, le « *Clos de la Perrière* », incluant une ancienne carrière et un manoir, représente une ancienne propriété de l'abbaye de Cîteaux, attestée dès 1177. En 1622, la propriété est vendue à la famille BOUHIER, grande famille de parlementaires dijonnais. Le vignoble va alors changer de visage, sous l'impulsion de grands propriétaires bourgeois comme la famille BOUHIER.
Les vins dits « *de Beaune* », produits en fait sur l'ensemble de la « *Côte* », sont commercialisés dans toute l'Europe. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.
Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle, et organise leur large diffusion à l'échelle européenne.

L'appellation d'origine contrôlée « Fixin » est reconnue, par décret, en 1936.

En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860. En effet, depuis le XVIII^{ème} siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit, désignant une cuvée) planté en cépage fin est classé sur une échelle de qualité.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages pinot noir N et chardonnay B. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois, ce qui leur confère une remarquable aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2010, une superficie d'environ à 115 hectares, pour une production annuelle de 4000 hectolitres à 5000 hectolitres, dont seulement 4% de vins blancs.

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

Les vins rouges sont très colorés, puissants, structurés par des tanins denses. Dotés d'une bonne acidité, ils se classent dans les vins de garde. Leurs arômes évoquent fréquemment les petits fruits rouges et noirs, souvent mêlés de notes animales, de musc et de fourrure.

Les vins blancs présentent un bel équilibre en bouche et laissent habituellement s'exprimer des notes de fruits exotiques qui deviennent plus minérales à l'évolution.

3°- Interactions causales

La zone géographique de « Fixin », en « *Côte de Nuits* », bénéficie d'un climat océanique frais, associé à une situation topographique particulièrement favorable pour le vignoble. Celui-ci, exposé au soleil levant, occupe un versant d'altitude modérée le protégeant des brumes matinales, tout en lui assurant un ensoleillement optimal.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols variés, toujours drainants et de fertilité modérée. Les formations superficielles argileuses compensent la faible réserve hydrique du sous-sol calcaire du versant, tandis que la pierrosité importante assure un captage efficace de la chaleur solaire. Sur ces sols, les vins s'expriment avec une certaine élégance. Sur les sols plus profonds du pied du versant, développés sur les marnes du Lias, les vins sont souvent plus charnus.

Les producteurs ont mis en valeur ce milieu naturel en développant, au fil du temps, des savoir-faire favorisant une petite production de haute qualité révélée par son aptitude à la conservation, avec notamment des plantations à densité élevée et un élevage long. Ils ont exploité les caractéristiques du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, qui s'exprime pleinement à « Fixin », donnant des vins complexes et de haute personnalité.
La diversité du sol et de la topographie imprime dans les vins des nuances sensorielles. Cette richesse et cette diversité ont incité les producteurs, au fil des générations, à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole. Cette palette est mise en avant par l'usage courant de l'indication du « *climat* » de provenance des raisins. Certains de ceux-ci, dont la notoriété est ancienne et bien établie, bénéficient de la mention « premier cru ».

L'abbé COURTEPEE, en 1774, note à propos de Fixin que *« tout le coteau est en vignes, qui donnent du vin au dessus du commun* ». En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », classe « *La Perrière* » en première classe, à l'égal des plus grands « *crus* » de Bourgogne.

« Fixin » est riche de son histoire longue et prestigieuse. Les coteaux de la zone géographique ont été mis en valeur par des vignobles dont la qualité a été reconnue dès le Moyen-Âge. Le paysage viticole est émaillé de témoins rappelant ce passé. Ils forment le substrat sur lequel les producteurs s'appuient, maintenant, pour entretenir et développer une notoriété mondiale. Les vins de « Fixin » sont commercialisés hors des frontières du territoire national et s'exportent dans de nombreux pays.

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

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

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

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

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

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

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

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

7. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

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

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

II. - Tenue de registres

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

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

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

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

D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées
« GRAVES » et « GRAVES SUPÉRIEURES »
homologué par le décret n° 2011-1787 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE I^ER

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Graves », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, les vins répondant aux conditions fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

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

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

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbanats, Ayguemortes-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulenne, Villenave-d'Ornon, Virelade.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 14 septembre 1989, des 8 et 9 novembre 1989 et du 10 février 2011.

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

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Barsac, Beguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Castets en Dorthe, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian sur

Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont et Sauternes.

V. — Encépagement

1° - Encépagement :

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

b) - Vins blancs.
Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0, 80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :
- taille dite à cots (ou coursons) ou à astes (ou longs bois) ;
- taille à cots à deux cordons ou en éventail à quatre bras.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0, 60 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0, 10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 9 000 kilogrammes par hectare pour les vignes destinées à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;
- 8 000 kilogrammes par hectare pour les vignes destinées à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures ».
Cette charge correspond à un nombre maximum de quatorze grappes par pied.
Pour les cépages petit verdot N, sauvignon B et sauvignon gris G, ce nombre maximum est de dix-sept grappes par pied.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

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

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

sanitaire et l'entretien du sol.
En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

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

3° - Irrigation :

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

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

a) Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves » proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble et / ou passerillage sur souche).

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

2°- Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucre des raisins.
Pour la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 189 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 178 grammes par litre de moût pour le cépage sauvignon B et le cépage sauvignon gris G et à 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages blancs.
Pour la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure 221 grammes par litre de moût.

b) -Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10, 5 %.
Les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.
Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;
- 58 hectolitres par hectare pour les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures ».

2° - Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 65 hectolitres par hectare pour les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;
- 68 hectolitres par hectare pour les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ;
- 48 hectolitres par hectare pour les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures ».

3° - Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

1° - Dispositions générales :

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

a) - Réception et pressurage.
La vendange est nettoyée par le biais d'une ou plusieurs techniques (érafloir...).

b) - Fermentation malo-lactique.
La fermentation malo-lactique est obligatoire pour les vins rouges. Tout lot de vin rouge commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.
Avant conditionnement (vins en vrac), les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves »		APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves supérieures »
	Vins rouges	Vins blancs	
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 3	≤ 4	≥34
Teneur maximale en acidité volatile (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimé en acide acétique)	Jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4) ---------- Au-delà du 31 juillet de l'année qui suit la récolte : 16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)	13, 27 ou 0, 80 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	
Teneur maximale en SO2 total (milligrammes par litre)	140	180	

Après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves »		APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Graves supérieures »
	Vins rouges	Vins blancs	
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	≤ 3	≤ 4	≥ 34
Teneur maximale en acidité volatile		13, 27	25 ou 1,5

(milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimé en acide acétique)		ou 0, 80 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	(1,225 g / l exprimé en H_2SO_4)

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 % ;

Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;

Les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 % ;

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %.

f) - Matériel interdit.

L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

g) - Capacité de la cuverie

La capacité minimale de la cuverie de vinification est équivalente à 2 fois le rendement moyen décennal de l'exploitation multiplié par la superficie en production pour les vins rouges et 1, 5 fois le rendement moyen décennal de l'exploitation pour les vins blancs.

La capacité de vinification correspond aux contenants de vinification, tels que cuves de vinification et barriques.

h) - Entretien global du chai et du matériel.

Les chais sont exclusivement destinés aux opérations de vinification des moûts et / ou de stockage des vins.

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien et sont dans un niveau d'hygiène suffisant.

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° -Dispositions relatives au stockage :

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

adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » 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 d'appellation d'origine contrôlée « Graves » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.
A l'issue de la période d'élevage, les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée « Graves » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de récolte.
Les vins rouges d'appellation d'origine contrôlée « Graves » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique des appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » forme une bande d'environ dix kilomètres de largeur sur la rive gauche de la Garonne, du nord de Bordeaux au sud-est de Langon, en contournant l'enclave des appellations d'origine contrôlées « Sauternes » et « Barsac ».

Comme les noms de ces appellations d'origine contrôlées l'indiquent, le territoire des « Graves » est constitué de galets, cailloux, graviers plus ou moins grossiers, de sables mêlés à des limons et argiles, reposant par endroit sur des calcaires mais généralement sur du sable pur ou de l'alios (sables agrégés contenant des particules de fer) ou des argiles. Il s'étend sur 43 communes du département de la Gironde,

Les sols des « Graves » sont issus d'une histoire géologique longue et complexe, étroitement liée à la naissance de la Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Au cours de ces périodes, les glaciers pyrénéens érodent leurs vallées et préparent les stocks rocheux que les rivières rouleront ensuite jusqu'à la région bordelaise. De ces dépôts successifs ne restent plus que des reliques sous la forme de croupes de graves de toutes dimensions et de tous types.

Les sols qui depuis s'y sont formés ont en commun une grande perméabilité due à leur richesse en graviers et galets. S'ils ne sont pas les seuls sols très qualitatifs des « Graves », ils en constituent l'ossature et l'image même de l'excellence. Leurs pentes, en favorisant l'écoulement des eaux sont garantes d'un parfait assainissement superficiel. Ce drainage est par ailleurs renforcé par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne. Ce sont des sols où l'alimentation hydrique de la vigne est très fortement régulée.

Protégé des intempéries à l'ouest par la forêt de pins jouant un rôle thermorégulateur important, des grosses chaleurs et des excès d'humidité par une aération et une ventilation naturelle dues à la proximité de la Garonne, bénéficiant des influences océaniques modératrices sur le gel de printemps, le vignoble des « Graves » jouit d'un climat particulier et propice.

Les paysages viticoles des Graves, constitués de pentes douces où les cailloux clairs et polis réfléchissent la lumière sur les raisins, s'inscrivent entre fleuve et forêts de pins. Ce vignoble dense est parsemé de châteaux et domaines, témoins architecturaux de la mise en valeur de la région par l'exploitation viticole à toutes les époques, depuis le Moyen-Âge. Vers la forêt, le vignoble persiste au sein de clairières sur de jolies croupes de graves.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

La vigne a été implantée en Gironde dès l'Antiquité, aux portes de Bordeaux, dans la région des « Graves ».

Les fouilles archéologiques et les amphores permettent de dater la première implantation vers 40 après J.C. Toutefois, le véritable essor viticole débute au Moyen-Âge. A cette époque, les premières vignes sont plantées au cœur même de la ville de Bordeaux et dans ses alentours, sur des terres pauvres et caillouteuses impropres à toute autre culture.

En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre apporte la prospérité. Celle-ci va s'appuyer sur l'octroi à la « Banlieue » du fameux « Privilège » qui prohibe toute concurrence tant qu'il reste à vendre une seule barrique de vin de ville.

Du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, sont constitués de grands domaines attachés à la production de vins de qualité, vins qui figurent alors sous le nom de « vins de Graves », un nom considéré comme le vin de Bordeaux par excellence. Les exportations vers l'Angleterre et le nord de l'Europe vont bon train. La cote des Graves domine alors le marché jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle.

Surmontant les crises viticoles successives des XIX^{ème} et XX^{ème} siècles liées aux maladies (oïdium, mildiou et phylloxéra), aux gelées hivernales de 1956, aux poussées de l'urbanisation des agglomérations bordelaise et langonnaise, le renouveau économique des vins de Bordeaux amorcé dans les années 1970 a pleinement profité à la région des Graves qui retrouve dans les années 2000 sa superficie historique.

Les cépages noirs, dont la superficie est en progression constante depuis les années 1950, représentent aujourd'hui près des deux tiers des superficies du vignoble. Les appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » s'étendent sur près de 5 000 hectares en 2010. Leur production annuelle s'élève à 160 000 hectolitres, soit environ 21 millions de bouteilles dont trois quarts en vins rouges. Le tiers restant se partage entre les vins blancs secs (32 500 hectolitres) et les vins blancs avec sucres résiduels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » (7 500 hl).

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

Les vins rouges bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » sont issus d'un encépagement équilibré, où le cépage cabernet sauvignon N apporte arômes et structure et le cépage merlot N, parfum et souplesse, complétés par les cépages cabernet franc N, petit-verdot N, malbec N et carmenère N. Lorsqu'ils sont jeunes, ils développent fréquemment des arômes de fruits rouges accompagnés de notes épicées et grillées. Elégants et structurés, fins et aromatiques, ces vins évoluent avec harmonie et leur bouquet peut alors prendre des notes finement fumées. Selon les millésimes et leur provenance, leur apogée est atteinte entre 5 et 10 ans.

Les vins blancs secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » sont élégants et charnus. Elaborés à partir du cépage sémillon B, ils développent généralement des notes florales ainsi

qu'un gras naturel qui n'exclut pas la fraîcheur. Lorsqu'ils sont associés au cépage sauvignon B, qui apporte vivacité et expression, et au cépage muscadelle B qui offre des notes légèrement musquées, ces vins présentent souvent des arômes de fleurs et d'agrumes accompagnés parfois de notes exotiques ou mentholées. L'élevage en barriques, parfois utilisé, permet de gagner en richesse et en complexité après quelques années de vieillissement.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures », vins avec sucres résiduels issus de raisins récoltés à surmaturation et vendangés par tries successives manuelles, sont structurés autour du cépage sémillon B. Il offre des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits. L'assemblage éventuel avec le cépage sauvignon B et le cépage muscadelle B apporte de la fraîcheur.
Aptes à bénéficier de quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

3° - Interactions causales :

Terres originelles de grands vins blancs et de grands vins rouges de la région bordelaise, la région des Graves est le berceau des pratiques encore en usage aujourd'hui. Les cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVIIème et XVIIIème siècles, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille rigoureux pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret du 4 mars 1937 définissant l'appellation d'origine contrôlée « Graves », l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles possédant la caractéristique d'un assainissement naturel soit par leur qualité de drainage, soit par leur position sur croupe ou en pente. Sont exclues les situations géographiques et topographiques qui, par leur éloignement de la Garonne (perte du pouvoir de régulation thermique du fleuve) ou par leur enclavement dans la forêt (blocage de la circulation des masses d'air froid) sont soumises au gel printanier.

Les parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Les vins rouges bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » doivent présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du cépage cabernet-sauvignon N et du cépage merlot N, en particulier sur les sols caillouteux, chauds et peu fertiles, limitant naturellement la production. Ces vins font l'objet d'un élevage nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins blancs secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » et les vins blancs avec sucres résiduels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures », issus principalement des cépages sauvignon B et sémillon B tirent leur finesse et leurs expressions florales et fruitées alliées à la fraîcheur des sols plus sableux ou à matrice argileuse.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation minimale est élevée.

La conjonction de la proximité avec le port de Bordeaux, où historiquement un négoce puissant s'est installé pour commercialiser ces vins de par le monde, et d'une situation géo-pédologique originale a permis aux appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » d'acquérir une notoriété internationale.

Cette notoriété perdure toujours. La communauté humaine poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir les appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves

supérieures », son patrimoine, et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et les noms, qui, signe original, rappellent celui de leur sol.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance des 8 et 9 novembre 1989, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées:

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

OPÉRATEUR	COMMUNE
SCEA Vign. EYMERIE.	CAPIAN (Gironde)
EARL CHASSAGNOL Denis.	GABARNAC (Gironde).
SCE CHAT. DU COUREAU.	HAUX (Gironde)
EARL Vignobles POISSON.	GABARNAC-BARSAC (Gironde)
EARL Vign. REGLAT Laurent.	MONPRIMBLANC (Gironde)
EARL REGLAT Bernard & fils.	MONPRIMBLANC (Gironde)
SCEA Vign. JF TARRIDE.	SAINT-MARTIAL (Gironde)
IZARD J.-Michel.	SEMENS (Gironde)
SCEA Guindeuil.	VILLENAVE-DE-RIONS (Gironde)

b) Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

OPÉRATEUR	COMMUNE
EARL CHASSAGNOL Denis.	GABARNAC.
SCE CHAT. DU COUREAU.	HAUX.

EARL Vignobles POISSON.	GABARNAC-BARSAC.
EARL Vign. REGLAT Laurent.	MONPRIMBLANC.
EARL REGLAT Bernard & fils.	MONPRIMBLANC.
SCEA Guindeuil	VILLENAVE-DE-RIONS.

3° - Mode de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont la densité à la plantation est comprise entre 2 500 pieds à l'hectare et 5 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :
- mise en conformité de 30 % des superficies concernées pour la récolte 2015 ;
- mise en conformité de 50 % des superficies concernées pour la récolte 2020.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1, 50 mètre.

b) Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est supérieure ou égale à 5 000 pieds à l'hectare. Ces parcelles de vignes continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la 40e année suivant celle de leur plantation (41ème feuille).

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée une des appellations d'origine contrôlées « Graves » ou « Graves supérieures » et qui sont présentés sous une de ces appellations ne peuvent pas 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'une des appellations d'origine contrôlées susvisées soit inscrite.

2° Dispositions particulières :

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

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration préalable d'affectation parcellaire (AOC « Graves supérieures ») :

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

« Graves supérieures ».

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er juillet qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre rangs.

2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.
Elle indique :
- la couleur et le type de vin revendiqué ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3° Déclaration préalable de retiraison ou de conditionnement :

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

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

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

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » ou « Graves supérieures » en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

5° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves » ou « Graves supérieures » dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés maximum avant ce repli.

6° Déclaration de déclassement :

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

II. — Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre Ier devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux en cas d'arrachage et de replantation.

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, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes).	Contrôle Documentaire et contrôle sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Réception : nettoyage de la vendange.	Contrôle sur site.
Pressurage (matériel interdit).	Contrôle sur site.
Vinification / Elevage : capacité de cuverie.	Contrôle sur site capacité de cuverie : volume total des contenants.
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (obligation d'un lieu couvert).
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble : vignes abandonnées, état sanitaire 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.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle : Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques.
B2. — Récolte et maturité du raisin.	
Mode de récolte (pour l'appellation « Graves supérieures »).	Contrôles aléatoires sur les tries manuelles sur le terrain.
Richesse minimale en sucre des raisins.	Contrôles sur le terrain du respect des richesses minimales en sucre des raisins.
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).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retiraison).	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LIMOUX » homologué par le décret n° 2011-1788 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE 1er

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Limoux », initialement reconnue par le décret du 21 février 1959 pour les vins tranquilles et le décret du 18 février 1938 pour les vins mousseux, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénomination géographique et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être, pour les vins mousseux, complété par la mention « méthode ancestrale », conformément aux dispositions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être, pour les vins mousseux, complété par la mention « blanquette de Limoux », conformément aux dispositions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Limoux » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins blancs mousseux.

IV. - Aire géographique et zones dans lesquelles ~~les~~ différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Antugnac, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espéraza, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, La Serpent, Serres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy et Villelongue-d'Aude.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1992.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

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

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	CEPAGES
Vins rouges	- cépage principal : merlot N ; - cépages complémentaires : cot N, grenache N, syrah N ; - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N
Vins blancs tranquilles	chardonnay B, chenin B, mauzac B
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	- cépage principal : mauzac B ; - cépages accessoires : chardonnay B, chenin B
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	mauzac B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a)

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	- la proportion du cépage merlot N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N, cot N, syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	La proportion du cépage mauzac B est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement

b) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :
- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ;
et
- respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % 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 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2.50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

TYPE DE PRODUIT, CÉPAGE, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RÈGLES DE TAILLE

Vins tranquilles	
Cépages chenin B et mauzac B	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 5 coursons dont 4 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum
Cépage chardonnay B	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 5 coursons dont 4 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum
Cépage grenache N	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum
Cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, syrah N	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum - soit en taille Guyot avec un maximum de 6 yeux francs sur long bois, après ébourgeonnage, et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	
Ensemble des cépages	Les vignes sont taillées : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 6 coursons dont 5 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum

c) - Hauteur de feuillage

TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vins tranquilles	La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins rouges	9000
Vins blancs tranquilles	10000
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	13000

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires pour choisir le matériel végétal le mieux adapté.

3°- Irrigation

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins rouges et vins blancs tranquilles	6500
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	9000

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

a) - Dispositions particulières de récolte
Les vins blancs tranquilles et les vins mousseux sont issus de raisins récoltés manuellement.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » :
- les « palox » ne contiennent pas plus de 350 kilogrammes de raisins. Les autres récipients de transport de la vendange ne contiennent pas plus de 35 kilogrammes de raisins.
- tous les récipients de transport de la vendange disposent d'une protection en cas de pluie.
- le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage est le plus court possible. En aucun cas ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	198	12 %
Vins blancs tranquilles	178	12 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	153	9,5 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	153	10 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 6 %.

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, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	50
Vins blancs tranquilles	50
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	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, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	60
Vins blancs tranquilles	60
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	70

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

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » sont obtenus dans la limite d'un rendement de 87 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5°- Dispositions particulières

- Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier des mentions « blanquette de Limoux » et « méthode ancestrale » 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 annuellement-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
Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » :
- les raisins doivent être versés entiers, ni écrasés, ni égrenés, dans le pressoir ;
- l'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries Tout matériel en fer non protégé (peinture) est interdit
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation des pressoirs	Le pressoir devra être à l'abri des différentes intempéries au moment de son fonctionnement (protection totale contre les eaux pluviales)
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des chaînes est interdit Seuls sont autorisés les pressoirs pneumatiques, les pressoirs horizontaux à plateaux sans chaînes et les pressoirs verticaux
Conduite du pressurage	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	Un dispositif de pesée est obligatoire et doit être adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Aire de stockage.	Les récipients contenant de la vendange doivent être abrités des intempéries
Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir doit être privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage - Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale doit s'effectuer sur un tapis de convoyage - La hauteur de chute initiale ne doit pas excéder 1 mètre en chute libre. En cas de dépassement de celle-ci, il est nécessaire d'accompagner la chute des raisins par une goulotte.
Convoyage des raisins	- Il est autorisé un maximum de trois 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 - Tout devra être mis en œuvre pour respecter l'intégrité du raisin - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis

	à raisins est de 45 degrés
Nombre de marcs par jour à ne pas dépasser	6 tours par 24 heures de fonctionnement par pressoir
Chargement du pressoir	- Un pressoir doit être chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant environ à sa capacité, le chargement avec une quantité inférieure doit être exceptionnel - Le chargement des pressoirs doit éviter une surcharge consécutive à un tassement provoqué (2200 kilogrammes maximum pour 3 mètres cubes)

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	- Le fractionnement des jus (tailles-cuvées) doit être possible. - L'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange doivent être écartés et ils ne peuvent pas 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
Aire de stockage et de pressurage	- Le sol du local de pressurage devra être en dur et lavé quotidiennement - Un point d'eau pour le lavage est indispensable dans le local
Entretien du pressoir	- Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire - Le système de pressurage doit être dans un état irréprochable avant le commencement des vendanges
Récipients à vendange	Un lavage quotidien du matériel de transport de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, de vins en fermentation, ou de vins issus d'au moins 3 cépages ; - La proportion du cépage merlot N est comprise entre 45 % et 70 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages cot N, grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage - La proportion des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, ensemble ou séparément,

	est inférieure ou égale à 35 % de l'assemblage
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	La cuvée (assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse répond aux dispositions fixées au V, 2°, a) pour les règles de proportion à l'exploitation.

c) - Fermentation malolactique

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre pour les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques

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

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

- Les vins mousseux, après élimination du dépôt, répondent aux caractéristiques analytiques suivantes:

PARAMETRE ANALYTIQUE	MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »
SURPRESSION à 20 °C (bars)	Supérieure ou égale à 3,5	Supérieure ou égale à 3
TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	Inférieure ou égale à 16	Inférieure ou égale à 16
TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL (milligrammes par litre)	Inférieure ou égale à 185	Inférieure ou égale à 150
TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL	--	Supérieur ou égal à 10 %

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne font l'objet d'aucun enrichissement ;
- Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale », l'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, et après dégorgement, le titre alcoométrique volumique acquis de 13 %.

f) - Matériels interdits

Pour les vins blancs tranquilles, l'emploi de tout système de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes est interdit.

g) - Capacité globale de la cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

h) - Etat d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification doivent présenter un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

a) - La fermentation alcoolique des vins blancs tranquilles est obligatoirement réalisée en fûts de chêne.
Les vins blancs tranquilles font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte. Cet élevage est obligatoirement réalisé dans des fûts de chêne pour la période allant de la fin de la fermentation alcoolique jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte.

c) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.
Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse s'effectue après le 1er décembre qui suit la récolte.
La durée de conservation en bouteilles sur lies est supérieure à 9 mois.

d) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.
Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid ou par l'élimination d'une partie de la population levurienne.
La prise de mousse se fait uniquement en bouteille, avec ou sans levurage, à partir du moût partiellement fermenté.
Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1er décembre qui suit la récolte.
L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.
Le délai de conservation en bouteilles ne peut être inférieur à 2 mois.
Le dépôt peut être éliminé soit par dégorgement, soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique.
L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	DISPOSITIONS RELATIVES AU CONDITIONNEMENT
Vins tranquilles	Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de 15 jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	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 après le 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 de 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. c) - Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	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 après le 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) - Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement

4°- Dispositions relatives au stockage

- Pour les vins tranquilles, l'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.
- Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la température du local de stockage des bouteilles sur lies est inférieure ou égale à 20°C.
L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	DATE
DISPOSITIONS GENERALES	

Vins rouges et vins blancs tranquilles	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux »	A l'issue de la période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.
Vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale »	A l'issue de la période d'élevage de 2 mois minimum à compter de la date de tirage.
DISPOSITION PARTICULIERE POUR LES VINS MOUSSEUX	
Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.	

b) - Périodes au cours desquelles les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	DATE
Vins rouges et vins blancs tranquilles	Au plus tôt le 15 avril qui suit l'année de récolte
Vins de base destinés à la production des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale »	Au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	A l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	A l'issue d'une période de 2 mois minimum à compter de la date de tirage.

X. — Lien avec la zone géographique

1°– Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Blotti au sud du département de l'Aude, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » est implanté autour de la cité du même nom, le long de la vallée de l'Aude et de ses affluents.
La zone géographique fermée, au sud, par les contreforts des Pyrénées audoises, à l'ouest, par les monts du Chalabre, du Razès et, à l'est, par les Corbières, s'ouvre vers le nord sur la région de Carcassonne par la vallée de l'Aude.
Deux zones de relief sont présentes :
- au nord, un paysage de collines et de replats au modelé doux, avec un vignoble dense installé entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude ;
- au sud, un paysage accidenté, aux pentes fortes, sur lesquelles les parcelles de vigne sont implantées à des altitudes plus élevées comprises entre 300 mètres et 500 mètres.

La géologie est complexe, mouvementée et très compartimentée suite aux fractures générées lors de l'orogenèse des Pyrénées.
La nature des roches-mères est très variée et, sur les pentes, les formations superficielles colluviales qui en sont issues donnent des sols très favorables à la vigne.
Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent :

- essentiellement des sols développés sur molasse, d'origine détritique, hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants ;
- dans la partie méridionale de la zone géographique, des sols développés sur calcaire et argiles du Sparnacien, caractérisés par une forte teneur en argile rouge ;
- plus rarement, des sols développés sur alluvions anciennes reposant sur des terrasses en position de plateau par rapport aux vallées.

La zone géographique présente la particularité d'être à la confluence d'influences climatiques diverses, océaniques, méditerranéennes, et pyrénéennes. Dans ce contexte, la géomorphologie et les variations climatiques confèrent à ce territoire une richesse originale qui s'exprime par les paysages et la biodiversité.

Ainsi, la zone géographique, qui s'étend sur le territoire de 41 communes, peut être divisée en 4 unités géographiques distinctes.

L'unité géographique dite « Méditerranéenne », la plus précoce, est située au nord-est de Limoux, avec un climat chaud mais tempéré par des influences venant de la mer Méditerranée. Le vignoble est établi entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude. Il bénéficie d'un bilan thermique élevé et de précipitations annuelles moyennes comprises entre 550 millimètres et 650 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée.

L'unité géographique dite « Autan », calée entre les deux massifs montagneux des Corbières et du Chalabrais, protège le vignoble des flux d'est et d'ouest. Ce dernier, implanté autour de la cité de Limoux, bénéficie ainsi d'un climat chaud et sec, tempéré par la présence de la rivière Aude. Implanté à une altitude comprise entre 100 mètres et 200 mètres d'altitude, il reçoit des précipitations annuelles moyennes d'environ 550 millimètres à 600 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée. La récolte est précoce mais légèrement plus tardive que celle de l'unité géographique dite « Méditerranéenne ».

L'unité géographique dite « Océanique », située à l'ouest de la ville de Limoux, est très ouverte aux flux d'ouest. Les influences océaniques y sont prédominantes contribuant à plus d'humidité et à des températures modérées. L'exposition des parcelles, la nature des sols, et notamment la profondeur et la réserve hydrique, sont des facteurs déterminants. Les précipitations annuelles moyennes sont de 750 millimètres. Le vignoble est implanté à une altitude comprise entre 200 mètres à 300 mètres. La maturité est plus tardive.

L'unité géographique dite « Haute-vallée », s'appuie sur le piémont des Pyrénées, dans la partie la plus au sud de la zone géographique. Elle est plus humide et plus froide. Avec des vignes implantées à une altitude atteignant 500 mètres sur les expositions les plus ensoleillées**,** des précipitations annuelles moyennes d'environ 750 millimètres, ce secteur se caractérise par un printemps tardif et un mois de septembre frais. La maturité est tardive et le choix des cépages devient déterminant.

Sous cette palette de mésoclimats, le vignoble partage l'espace avec un milieu forestier diversifié et dense où se mêlent végétation méditerranéenne, représentée par le chêne vert et l'olivier, et végétation océanique, composée principalement de feuillus.

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

Au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, avec la conquête de la Gaule du sud par les Romains, s'organisent, autour de la *Via Domitia*, viticulture et commerce du vin. Mais dès le III^{ème} siècle, les envahisseurs vont se succéder dans la région du Languedoc qui entre alors dans une longue période d'instabilité.
Par la suite, la réhabilitation du vignoble et le développement du patrimoine viticole sont l'œuvre du clergé et plus particulièrement, au Moyen-Âge, des moines, comme ceux de l'Abbaye de Saint-Hilaire, en limouxin.
Ces moines défrichent, cultivent et deviennent maîtres dans l'art d'élaborer des vins et des liqueurs de qualité. Le vignoble limouxin va conquérir les coteaux et prospérer, donnant des vins réputés pour leur qualité et leur diversité, comme en témoigne cette note extraite de l'ouvrage « *Les plants de vigne de l'Aude en l'an XIII* »: *« Dans l'arrondissement de Limoux, on cultivait 40 qualités de ceps. Ces 40*

espèces se cultivent dans toutes les communes de l'arrondissement. Mais à Limoux, la culture était plus parfaite… ».
Les moines vont étudier et développer les techniques de culture de la vigne et les techniques de vinification. Ils vont produire un vin mousseux, qu'ils mentionnent dans leurs écrits dès 1531, et qui est ainsi considéré comme le premier vin mousseux élaboré dans le monde. Ils vont développer les cépages les plus adaptés parmi lesquels le mauzac B et vont progressivement maîtriser la technique d'élaboration des vins mousseux.

Durant le Moyen-Âge, le développement du commerce ouvre des débouchés pour tous les vins, blancs, clairets, rouges ou pétillants. L'histoire rapporte une pratique originale de cette époque, « *la vente au rameau* », qui consiste, pour le vendeur à pendre un rameau sur sa porte, de laurier ou d'olivier selon qu'il s'agit d'un « *vin de Blanquette* » ou d'un vin rouge.

Au XVI^{ème} siècle, le « *vin de Blanquette* », qui doit son nom au cépage mauzac B, dont le dessous des feuilles présente un fort duvet blanc, s'élabore avec les cépages mauzac B et clairette B. La fermentation alcoolique est freinée naturellement dans les caves par la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs pour donner un vin avec sucres fermentescibles résiduels, peu alcoolisé et effervescent.
Au cours des années 1870, un important négoce se développe autour d'entreprises comme les « maisons » BABOU et GUINOT, exclusivement tournées vers l'élaboration de vins mousseux avec la généralisation de l'achat de vendanges. A la même époque, se réalisent les premières ventes hors du territoire national et à l'exportation.
La seconde fermentation en bouteille plus sûre est apprivoisée en parallèle de la prise de mousse par le procédé qualifié « méthode ancestrale ».

Au XIX^{ème} siècle, le vignoble de « Limoux » est entièrement planté sur les rampes les plus élevées des coteaux et est destiné à la production de vins tranquilles secs et de vins mousseux.

En 1929, les producteurs fondent le « Syndicat de défense du cru Blanquette de Limoux ».
Les vins effervescents sont reconnus, dès le 18 février 1938, en appellation d'origine contrôlée « Blanquette de Limoux » et « Blanquette Méthode Ancestrale ».
Les vins blancs secs reconnus ultérieurement, en 1959, sous le nom de « *Limoux nature* » sont en fait les vins de base destinés également à la production des vins mousseux mais non utilisés à cette fin. Initialement élaborés essentiellement à partir du cépage du mauzac B, ils suivent l'évolution de l'encépagement des vins mousseux tout en perdant le terme « *nature* ».
Les vins rouges sont reconnus en appellation d'origine contrôlée plus tard, en 2004 bien que la production de vin rouge soit majoritaire sur la zone de production. Cette reconnaissance tardive de vins rouges originaux, alliant et combinant, dans ce milieu naturel particulier, des cépages « atlantiques » et « méditerranéen », a été en fait retardée par la notoriété des vins blancs secs et mousseux et non par un déficit qualitatif ou une absence d'originalité.

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1700 hectares. La production de vins mousseux est d'environ 40000 hectolitres, dont 80% de vins produits sous la mention « Blanquette de Limoux » et 20% sous la mention « méthode ancestrale ».
La production de vins tranquilles est d'environ 10000 hectolitres dont 60% de vins blancs.
Cette production est élaborée par 2 caves coopératives et 50 producteurs dont certains sont également acheteurs de raisins.

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

Vins mousseux

Les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont issus exclusivement du cépage mauzac B, cépage emblématique du Limouxin et présent depuis la Renaissance.
Ces vins sont élaborés par un procédé original consistant à ralentir puis stopper la fermentation alcoolique par filtration ou par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles du raisin. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille, généralement à la vieille lune de mars, bouteille dans laquelle il poursuit lentement sa fermentation, lors du réchauffement printanier, pendant au moins 2 mois.

Le dépôt est éliminé, mais l'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.
Ces vins singuliers développent des arômes délicatement fruités de pomme mûre et une saveur sucrée. La robe est généralement jaune pâle avec des reflets verts et des bulles très fines, moyennement persistantes.

Les vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » sont essentiellement élaborés, à partir du cépage mauzac B, par seconde fermentation en bouteille.
Ces vins présentent une robe jaune pâle, brillante, agrémentée de reflets verts lorsqu'ils sont jeunes et de fils d'or avec le temps quand elle prend de l'âge. L'effervescence nerveuse alimente un cordon persistant. Le nez évoque les fruits et les fleurs de printemps, la pomme verte et le miel et la bouche est fraîche et longue.

Vins tranquilles

Les vins blancs sont issus des 3 cépages, seuls ou assemblés, chardonnay B, chenin B, mauzac B.
Ce sont des vins amples et gras aux familles d'arômes complexes évoquant l'ananas, les amandes grillées, la noisette, la vanille et la réglisse.

Les vins rouges allient et marient des cépages « atlantiques » et « méditerranéens ». Les vins élaborés traditionnellement expriment des personnalités marquées rappelant le pruneau, la réglisse, les fruits mûrs, la garrigue ou les épices.

3°- Interactions causales

A l'instar des châteaux cathares fortifiés, le vignoble Limouxin est blotti au cœur d'une zone géographique protégée par des reliefs, à l'abri des fortes influences maritimes, et « respirant », selon les vallées, aussi bien les brises océaniques que méditerranéennes.

L'histoire de « Limoux » est liée à la présence de cépages ancestraux comme le mauzac B, cépage particulièrement adapté, qui accompagne la production limouxine depuis des siècles.

La notoriété de la production nécessitant une protection, une ordonnance de Monseigneur l'Intendant du Languedoc, en date du 23 juillet 1688, précise : « *faisons différences à toutes personnes de quelle qualité et condition qu'il soit d'entrée ou faire entrée de jour ni de nuit dans la présente ville de Limoux, aucune sorte de vin ou vendange étrangère à peine de 100 livres d'amende… »* .

Vins mousseux

Le vignoble limouxin implanté à une altitude comprise entre 100 mètres et 500 mètres permet la production de vins conservant une certaine fraîcheur. C'est cette particularité qui a conduit naturellement les producteurs vers les vins mousseux.
En 1544, le Clavaire de Limoux, Bertrand PELLET, indique dans ses livres de compte : *« Le 25 octobre au Sieur d'Arques, pour six justes vin clairet pour son souper et quatre pinctes Blanquette et deux vin clairet pour son disner et pour quatre flascons de vin clairet que s'en sont apporté qui tiennent cinq quartons et une feuillette et pour deux flascons Blanquette qui en a fallu deux quartons et une feuillette ».*

Le vin produit sous la mention « méthode ancestrale » reste longtemps la production dominante. Son élaboration répondait alors à un procédé particulier bien précis s'appuyant sur les cycles lunaires. Après environ 4 à 5 jours de fermentation, le vin était filtré avec des « *manches* », filtres de toile, pour arrêter la fermentation et éliminer les impuretés. Il était ensuite remis en bonbonne. Puis, au mois de décembre ou de janvier, à la vieille lune, lorsqu'il faisait bien froid, il était à nouveau soutiré puis une nouvelle fois filtré dans les « *manches* ». Le 3ème jour de la lune de mars, le jus de « *Blanquette* » était mis en bouteille. Il fallait attendre 2 mois pour que les bulles apparaissent. Enfin, il pouvait être bu. Avec les hivers moins rigoureux, les contraintes sécuritaires et la volonté d'un suivi commercial qualitatif et sécurisé, la méthode d'élaboration a peu à peu évoluée avec notamment le levurage qui permet une meilleure sécurité de fermentation, et l'amélioration des techniques de réfrigération et de filtration.

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. Après avoir maîtrisé la technique qualifiée de « méthode ancestrale », ils ont développé la méthode par seconde fermentation en bouteille qui a assuré le succès des vins produits en « blanquette de Limoux » avec une évolution vers des produits plus bruts. L'encépagement s'est alors orienté vers des cépages plus septentrionaux bien adaptés aux conditions climatiques particulières, par rapport à l'ensemble du vignoble languedocien : précipitations plus importantes, absence de période de sécheresse, températures plus fraîches. Ainsi ont été implantés les cépages chardonnay B et chenin B, cépages conservant dans ce milieu naturel, un pH bas et une acidité, favorables à l'élaboration de vins mousseux de grande qualité.
Les vignerons depuis la production de ces vins très fins ont adapté leurs techniques culturales pour préserver l'intégrité des raisins à la vendange, pour apporter un grand soin au transport et pour les amener intacts au pressoir. Les centres de pressurage répondent également à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée.

Pour les vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux », l'élaborateur construit les assemblages, en maîtrisant la provenance du raisin en fonction des 4 unités géographiques mises en valeur au sein de la zone géographique et en dégustant les différents vins de base obtenus. Les vins de base assemblés sont mis en bouteille pour la prise de mousse et l'élevage sur lies qui est obligatoirement de 9 mois minimum.

Vins tranquilles

Une partie des vins de base initialement destinée à la prise de mousse était très prisée car donnant des vins blancs secs, plutôt acides avec beaucoup de fraîcheur.
Cette production a tout d'abord été valorisée sous le nom de « *Limoux nature* » et son encépagement a évolué naturellement avec celui des vins mousseux, avec l'introduction des cépages chardonnay B et chenin B.
Ils sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement.
Très rapidement, la fermentation alcoolique obligatoirement réalisée en fûts de chêne s'est imposée afin de développer le potentiel de garde et le potentiel aromatique des vins. La période d'élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte, permet d'affiner les vins, de tempérer la force naturelle des tanins et permet également d'obtenir un vin plus complexe au niveau aromatique.

Dès l'an XIII, les qualités des vins rouges de « Limoux » sont louées, avec notamment la présence du cépage « *mances* », cultivé sur une superficie importante et qui n'est autre que le cépage cot N, dont la structure tannique offrait aux vins rouges un beau potentiel de garde.
Ces vins, reconnus récemment, ont néanmoins une longue histoire. Le baron Claude Joseph TROUVÉ, Préfet de l'Aude de 1803 à 1816, ne tarit pas d'éloges à leur encontre : « *d'une bonté parfaite dans les coteaux méridionaux et les terrains graveleux, il tient du vin de Bourgogne par son bouquet et celui de Bordeaux lorsqu'il a perdu son feu. Il se conserve jusqu'à 10 ou 12 ans, mais il est dans toute sa bonté lorsque, après l'avoir laissé en futaille, on lui donne un an de bouteilles* ». Longtemps dans l'ombre des vins mousseux, ils ont su trouver un équilibre original en jouant sur la coexistence des cépages « atlantiques » et « méditerranéens » profitant logiquement des influences climatiques variées de la région limouxine.
L'organisme de défense et de gestion entreprends au cours des années 1990, une étude technique rigoureuse pour identifier des unités géographiques avec des critères de climat, de sols, d'exposition ainsi que des expérimentations en termes de vinification, travaux qui conduisent à l'identification de quatre unités distinctes : « Méditerranée », « Autan », « Haute-vallée » et « Océanique ».

Le savoir-faire des producteurs a conduit à une période d'élevage pour mieux marier les notes de fruits secs et épicées des cépages « atlantiques » et les notes de fruits mûrs et de garrigue des cépages « méditerranéens », mais également pour que les tanins puissent devenir ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

La notoriété de l'ensemble de ces produits ne s'est jamais démentie grâce à l'implication des producteurs et de leur respect des traditions ancestrales mises en valeur lors du très célèbre carnaval de Limoux qui se termine par la « *nuit de la Blanquette* », où les « *bandes* » défilent solennellement et

dansent, bras levés, avec une gestuelle si particulière soulignant la mélodie du vin avec une élégance rare.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 1er septembre 2004 présentant une densité à la plantation 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 et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles soit inférieure à :
- 50 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2015 ;
- 25 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2020.
Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

2°- Transport de la vendange

Pour les vins destinés à l'élaboration de vins mousseux et susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » et jusqu'à la récolte 2015 incluse, le transport de la vendange peut être réalisé avec des bennes à vendange, sous réserve que :
- ces bennes ne contiennent pas plus de 3000 kilogrammes de raisins ;
- la hauteur des raisins soit inférieure ou égale à 0,60 mètre ;
- la hauteur de 0,60 mètre soit marquée à l'intérieur de la benne.

3°- Réception et convoyage des raisins

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée le 31 juillet 2009 et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 5 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir, cela jusqu'à la récolte 2015 incluse.

4°- Dispositions concernant le stockage

Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale », la disposition relative à la température du local de stockage des bouteilles sur lies s'applique à compter de la récolte 2015.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

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 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

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

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. Renonciation à produire

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

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)

Pour les vins tranquilles, la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er février de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

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

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

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum huit jours ouvrés avant le premier tirage et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.

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

Elle indique :

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

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

5. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage

Pour les vins mousseux, la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation et la mention revendiquées ;
- 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.

6. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles)
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans un délai fixé dans le plan d'inspection, mais ne pouvant être inférieur à cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction.

7. Déclaration de conditionnement (vins tranquilles)
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

8. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné (vins tranquilles)
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

9. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux)
Tout opérateur souhaitant mettre en marché un vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou « méthode ancestrale » doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de mise en marché pour le lot concerné au plus tard cinq jours ouvrés après la date de mise en marché auprès du consommateur.
La déclaration indique :
- la mention ;
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro du lot.
Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux », elle est accompagnée d'une analyse réalisée après adjonction de la liqueur d'expédition.

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

11. Déclaration de déclassement (vins tranquilles)
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés après ce déclassement.

12. Analyse avant plantation
Tout opérateur effectue une analyse physico-chimique du sol de la parcelle destinée à être plantée au moins un mois avant le début des travaux de plantation. Cette analyse est conservée par l'opérateur et doit être présentée à l'organisme de contrôle.

II. - Tenue de registres

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

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

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

3. 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 ;
- la commune 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 de rebêches.

4. Cahier de tirage
Pour les vins mousseux, la tenue d'un cahier de tirage est obligatoire.
Ce cahier précise :
- L'appellation et la mention revendiquées ;
- la date et l'heure du début de tirage ;
- la date et l'heure de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- le numéro de tirage.

5. Plan de cave
Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (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	
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Lieu de stockage pour les produits conditionnés et pour les vins sur lies (vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale »)	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
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (pratiques interdites, enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi de règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication (vins tranquilles)	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication dite « d'aptitude » (vins mousseux)	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vin au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux)	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS »
homologué par le décret n° 2011-1789 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE «MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois », initialement reconnue par le décret du 10 novembre 1949, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « Muscat de Noël » pour les vins doux naturels 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 « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » complétée ou non par la mention « Muscat de Noël » est réservée aux vins doux naturels blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, la récolte des raisins, la vinification l'élaboration et le conditionnement des vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël », sont assurées sur le territoire de la commune du département de l'Hérault de Saint-Jean-de-Minervois.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 4 novembre 1993.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare ; - Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ; - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITION PARTICULIERE
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont conduites en gobelet et taillées en taille courte; - Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - Lors de la taille de formation, les coursons sont installés à une hauteur maximale de 0,50 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du niveau du sol jusqu'à la partie inférieure des coursons.
DISPOSITION PARTICULIERE
Les vignes âgées de plus de 20 ans (21ème feuille) peuvent être taillés avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,50 mètre carrés de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants
- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 % ;
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 4500 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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

2°- Autres pratiques culturales

L'épamprage du tronc est réalisé avant le 15 juin.

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
Tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisin entières est interdit.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Les grappes de raisins sont transportées entières jusqu'aux lieux de vinification.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 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 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

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

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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 destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 125

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

c) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

d) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

f) - Maîtrise des températures de fermentation.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.
Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.
L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.
Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ; - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de 15 jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »	- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés par l'opérateur produisant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin ; - Le conditionnement est réalisé au plus tard le 1er

	décembre de l'année de récolte.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois» peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 15 novembre de l'année de récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Situé à une altitude comprise entre 250 mètres et 280 mètres, exposé au sud, le territoire de la commune de Saint-Jean-de-Minervois s'inscrit dans une zone de plateaux calcaires de l'Eocène, au nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois », et au pied du versant méridional de la Montagne Noire.
Le paysage est remarquable par son caractère minéral et lumineux. En bordure des parcelles de vigne se trouvent des murets de pierres sèches, ainsi que des constructions vieilles de plusieurs siècles, nommées « *capitelles* » (abris de pierres sèches), qui témoignent de la persévérance et du labeur de nombreuses générations d'agriculteurs.

Les sols les plus caractéristiques sont issus de l'altération de calcaires de « *Ventenac* » ou de calcaires marins à alvéolines de « *Llerdier* ». Ils sont très caillouteux, blanchâtres, pauvres en matière organique, et peu profonds, avec un pouvoir calorifique élevé.
Le climat est méditerranéen tempéré, avec une pluviométrie annuelle moyenne de 820 millimètres et une température annuelle moyenne de 13°5 C. Les précipitations ont un caractère orageux avec un maximum au printemps et à l'automne.
La zone géographique est soumise aux influences du vent d'Est, vent marin, et d'Ouest, la « *Tramontane* ». Cette dernière dégage le ciel et favorise un ensoleillement annuel d'environ 2500 heures. La proximité de la mer Méditerranée, à environ 50 kilomètres et la relative altitude, induisent un climat tempérant l'ardeur solaire estivale, en maintenant, de surcroît une fraîcheur nocturne. Les conditions de maturité des raisins sont ainsi propices à l'équilibre sucre-acide du cépage muscat à petits grains B.

La zone géographique s'étend donc exclusivement sur le territoire de la commune de Saint-Jean-de-Minervois dans le département de l'Hérault.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les Phocéens, au IV^{ème} siècle avant notre ère, ont investi les rivages de la mer Méditerranée et ont enseigné, aux peuplades autochtones, la culture de la vigne.
Depuis, la vigne organise la vie de cette région qui a connu les périodes historiques d'expansions et de crises propres à la région languedocienne.

Au XVII^{ème} siècle, avec l'amélioration du réseau routier et la création de nouvelles voies de communication, notamment le canal du midi, cette culture s'impose alors définitivement dans le paysage économique de la région.

La vigne surmonte la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle, époque à laquelle commence l'implantation du cépage muscat à petits grains B sur le territoire de la commune de Saint-Jean-de-Minervois. Il est réservé d'abord à une implantation au sein de petites parcelles où les pieds des vignes serpentent, sans alignement défini, entre dalles calcaires, murets de pierres, là où se trouve un peu de terre.
Les grandes parcelles plantées au carré sont elles réservées à la production de vin rouge, alors à son apogée.
Au début du XX^{ème} siècle, tout au plus une dizaine d'hectares de vignes, réparties sur l'ensemble du plateau, assure cette production d'exception.
Sous l'impulsion du vigneron Edouard JEAN, les vins élaborés à partir du cépage muscat à petits grains B obtiennent leurs lettres de noblesse, consacrées, dès 1896, au concours de Montpellier, par une première distinction pour un vin doux issu de ce cépage.
Les producteurs de la commune de Saint-Jean-de-Minervois s'orientent alors vers une production de « *vin de muscat* » et d'autres suivent la voie tracée, tel Romain PISTRE, qui obtient de nombreuses médailles aux concours régionaux au cours des années 1930.
Les producteurs commencent à commercialiser leur production et Louis CORBIÈRE propose alors des étiquettes au graphisme « *art-déco* », très avant-gardistes, sur ses bouteilles. La réputation s'étend rapidement grâce notamment à Edouard JEAN qui commercialise son « *vin de muscat* » dans les épiceries fines de toute la France.
Fort de la notoriété sans cesse croissante, ces trois producteurs entreprennent la démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, laquelle est obtenue en 1948.

Les registres de déclaration de récolte des années 1933 et 1935 mentionnent respectivement 52 hectolitres et 78 hectolitres de vin doux naturel, produits sur la commune, puis 100 hectolitres en 1944 et 1945.
Le véritable essor du vignoble destiné à la production de vin doux naturel commence au cours des années 1960 avec 50 hectares en culture. L'expansion se confirme au cours des années 1990, avec 120 hectares, et grâce aux parcelles gagnées sur la garrigue, le vignoble, en 2009, atteint 250 hectares, ce qui correspond pratiquement au potentiel maximum d'extension.
Les moyens de mise en culture moderne ont permis de conquérir des parcelles présentant des sols très caillouteux, à fort potentiel qualitatif, et de modifier avantageusement la taille et la physionomie du parcellaire des exploitations.
Le vignoble produit, en 2009, 5500 hectolitres élaborés par 7 domaines de producteurs indépendants et d'une cave coopérative qui assure à elle seule 75 % des volumes.

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

Les vins sont exclusivement des vins doux naturels blancs, élaborés à partir du seul cépage muscat à petits grains B. Les rendements sont très faibles, la production de moût à l'hectare étant limitée à 30 hectolitres. Ces moûts présentent une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescibles de 125 grammes par litre, après mutage.
Les vins ont généralement une robe or pâle à reflets verts et des arômes évoquant souvent les fruits exotiques, les agrumes et les fruits à chair blanche comme la poire.
Ces caractéristiques sont plus particulièrement attachées aux vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël », lesquels, afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, sont conditionnés chez l'opérateur les vinifiant ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, au plus tard le 1er décembre de l'année de la récolte.
Ils offrent en bouche un équilibre où la puissance, servie par la richesse des moûts, et la fraîcheur, portée par une acidité naturelle, se fondent avec harmonie et persistance.

3°– Interactions causales

Située à 250 mètres d'altitude, la commune de Saint-Jean-de-Minervois bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré. Avec une pluviométrie annuelle moyenne de 820 millimètres, le cépage muscat à petits grains B bénéficie d'une alimentation hydrique faible, mais régulière, en période estivale.
Le savoir-faire viticole s'exprime dans le choix des lieux d'implantation du vignoble, en retenant au sein de l'aire parcellaire délimitée les parcelles présentant des sols issus de l'altération de calcaires, peu profonds, caillouteux, blanchâtres et pauvres en matière organique.
La conjonction d'un climat tempéré, avec sa fraîcheur liée à l'altitude, et de sols pauvres qui régulent la chaleur du jour et dont la douce réverbération de la pierre permet une maturité optimale du raisin, favorise la récolte de raisins présentant une teneur élevée en sucre et exprimant leur riche potentiel aromatique terpénique, dans un équilibre de puissance et de fraîcheur.

Le savoir-faire viticole s'exprime également dans le choix des modes de conduite en favorisant la conduite en gobelet avec une taille courte et des coursons positionnés à une hauteur maximale de 0,50 mètre afin de permettre aux raisins, qui bénéficient de la fraîcheur des nuits d'été sur le plateau, de disposer d'une chaleur régulière et sans excès. La production est maîtrisée, avec un rendement faible associé à l'interdiction d'irrigation, l'épamprage obligatoire du tronc et le niveau de maturité des raisins est élevé dans le respect des usages, avec une date officielle de début de vendange ou « ban des vendanges », fixée chaque année.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques, tant de la matière première que du paysage issu du labeur de plusieurs générations.

Le mutage est réalisé à l'alcool neutre d'origine vinique en cours de fermentation. Cette neutralité permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et de bien assurer équilibre et stabilité physique.

Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » traduisent un usage local. Ils sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est définie et leur contrôle après conditionnement est spécifié dans les principaux points à contrôler.

Jusqu'en 1908, Saint-Jean-de-Minervois n'était qu'un hameau rattaché au village de Pardailhan. Ce dernier, situé à 7 kilomètres, sur une zone pré montagneuse à 650 mètres d'altitude, vouée aux productions animales et légumières, et notamment connue pour ses navets noirs, présente une physionomie totalement différente de Saint-Jean-de-Minervois, qui s'identifie par son caractère méditerranéen et exclusivement viticole.
L'essor de la production de vins doux naturels, au début XX^{ème} siècle, et la notoriété des vins acquise, au fil des générations, ont poussé la communauté de producteurs à demander officiellement la reconnaissance de la commune de Saint-Jean-de-Minervois. Ainsi, fait relativement rare il a été créé deux entités villageoises, aux motifs de la différence de « terroir » et de production agricole. Ceci témoigne de l'originalité et la spécificité du « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois ».
Depuis cette époque, la devise du « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » est « *nihil supra* » (« *rien de meilleur* »), ornée d'un blason rouge et or portant la croix du Languedoc surmontée d'un aigle, comme pour rappeler encore mieux son identité et sa culture occitane.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixée dans le présent cahier des charges

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, 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) - La mention « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

c) - Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont obligatoirement présentés :
- avec l'indication du millésime ;
- avec, sur les étiquettes, l'indication de la mention « Muscat de Noël », inscrite en caractères dont les dimensions ne sont pas inférieures, en hauteur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
La mention figure également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

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 1er février qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.
Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 % ou à 30 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.
L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31

décembre de l'année suivant l'année de récolte et au moins dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

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 effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison, et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

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 dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

5. Déclaration de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de trois jours ouvrés avant le début de l'opération. L'organisme de défense et de gestion en informe dans les meilleurs délais l'organisme de contrôle agréé.
Ce document complété des informations exigées au point *2*.du présent chapitre vaut déclaration de revendication pour les opérateurs ne réalisant qu'un seul conditionnement pour le volume susceptible de bénéficier de la mention « Muscat de Noël ».

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

7. Déclaration de renoncement à la mention « Muscat de Noël »
Tout opérateur commercialisant, en appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois », un vin bénéficiant de la mention « Muscat de Noël », adresse une déclaration de renoncement pour cette mention, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement et au plus tard au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis du contenant lors du mutage.

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

3. Plan de cave
Il permet notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Epamprage	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de vigne	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Récolte et transport des grappes entières de raisin	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
- Rendement autorisé ; - Production totale des parcelles revendiquées.	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique.
Mention « Muscat de Noël », après conditionnement	Examen organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Lieu de conditionnement (mention « Muscat de Noël »)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage (mention « Muscat de Noël » avec indication du millésime)	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 bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » font l'objet d'un contrôle organoleptique systématique et les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PERNAND-VERGELESSES »
homologué par le décret n° 2011-1790 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PERNAND-VERGELESSES »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

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

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos Berthet » ; - « Creux de la Net » ; - « En Caradeux » ; - « Ile des Vergelesses » ; - « Les Fichots » ;	- « Sous Frétille » ; - « Vergelesses » ; - « Village de Pernand ».

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE		COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Pernand-Vergelesses »		Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Pernand-Vergelesses » complétée par la mention «premier cru »		Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Pernand-Vergelesses » : - complétée par la mention «premier cru » et suivie du nom d'un des climats ci-contre ; - ou suivie du nom d'un des	« Clos Berthet »	Vins tranquilles blancs
	« Creux de la Net »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« En Caradeux »	Vins tranquilles blancs ou rouges

climats ci-contre.	« Ile des Vergelesses »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Les Fichots »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Sous Frétille »	Vins tranquilles blancs
	« Vergelesses »	Vins tranquilles blancs ou rouges
	« Village de Pernand »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune »		Vins tranquilles rouges

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Pernand-Vergelesses dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 septembre 2001.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B et pinot blanc B ;
- cépages accessoires : pinot gris G.

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins blancs :
La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ;

	- soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Pernand-Vergelesses »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Pernand-Vergelesses »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- La proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins blancs ;
- Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

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

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

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « premier cru », sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la « *Côte de Beaune* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », est proche de 250 mètres.
La zone géographique est située en retrait du front de « C*ôte* », dont elle est séparée par la « *Montagne de Corton* ». Elle occupe les versants d'un vallon bifide bien ouvert vers le sud.
Elle est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Pernand-Vergelesses, à quelques kilomètres au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

La série géologique est composée de plusieurs niveaux de roches sédimentaires d'âge jurassique :
- En bas de versant, des calcaires du Jurassique moyen, la « *Dalle nacrée* » se délitant en plaquettes, n'affleurent que peu ; ils sont masqués par une couche de colluvions issues du ruissellement le long du versant ; les sols sont peu profonds, drainants et riches en argile, parfois très caillouteux ;
- Ces calcaires sont surmontés par une série, essentiellement marneuse, du Jurassique supérieur, formant la majeure partie des versants, en pente souvent forte ; ces marnes ont la particularité d'être riches en silice, se présentant sous forme de « *chailles* », rognons siliceux ressemblant à des silex, ou de sables fins et de limons ; les sols sont limoneux, sensibles à l'érosion et d'une fertilité modérée ;
- La série est couronnée par un niveau de calcaire dur formant une corniche sommitale boisée à une altitude de 400 mètres.
Au débouché de la vallée s'étale un cône de déjection composé d'alluvions mêlant des matériaux issus de l'arrière-pays, mélange d'argiles et de « *chailles* ».

Les sols sont le plus souvent développés sur un manteau de colluvions. Ils sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile en aval, jusqu'à des sols relativement profonds et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les coteaux les mieux exposés et les colluvions et alluvions bien drainés du cône de déjection.

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

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers témoignages de l'existence de vignes à « *Pernand* » remontent au IX^{ème} siècle.
En 775, l'Empereur CHARLEMAGNE aurait donné des vignes à la collégiale de Saulieu. Ce passé a laissé des témoignages dans la toponymie, puisque existe sur la « *Montagne de Corton* » un lieudit « *Le Charlemagne* », correspondant peut-être au don de l'Empereur.

Au XII^{ème} siècle, l'abbaye cistercienne de Maizières, près de Beaune, possède un prieuré au hameau de « *Bully* », maintenant disparu, avec probablement des vignes attenantes.

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

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

Au XIX^{ème} siècle et jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlées au cours des années 1930, les « *vins fins* » de « Pernand-Vergelesses » se vendent généralement sous les noms « *porte-drapeau* » de « Aloxe », « Corton » ou même « Beaune ». Ces noms étant, à partir de 1936, réservés à des vins bénéficiant d'appellations d'origine contrôlées, les vins de « Pernand-Vergelesses », tenus en haute estime, sont reconnus en appellation d'origine contrôlée, en 1937.
Afin de préserver leurs intérêts, les producteurs de la commune se regroupent, au cours des années 1920, au sein du « *Syndicat de défense des intérêts viticoles de Pernand* ». La commune de « *Pernand* » adjoint, à son nom, celui d'un de ses « *crus* » réputés, en 1922, devenant alors Pernand-Vergelesses, selon un usage alors répandu dans la région.

Depuis le XVIII^{ème} siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom local des lieudits) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.
En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins, ce qui leur assure une bonne aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 135 hectares pour une production annuelle moyenne de plus de 5500 hectolitres dont 55 % de vins rouges.

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

Les vins rouges sont généralement marqués par d'intenses notes aromatiques de petits fruits rouges et de fruits à noyau qui, à l'évolution, peuvent se fondre à des notes de sous-bois. Ils présentent souvent une bouche à la texture ferme qui s'assouplit après quelques années de conservation.

Les vins blancs se caractérisent souvent au nez par des notes d'agrumes, d'amande et de noisette, et leur bouche possède une minéralité rafraîchissante. Ces vins friands s'apprécient aussi bien dans leur jeunesse qu'après quelques années de conservation.

Les vins blancs et rouges bénéficiant de la mention « premier cru » se caractérisent par une belle complexité aromatique et une finesse particulières associées à une grande capacité de garde.

3°- Interactions causales

La situation topographique du village de Pernand-Vergelesses, en retrait de la « *Côte* », au fond d'une vallée ouverte vers le midi, combinée au caractère tempéré du climat, confère aux vins de la zone géographique une fraîcheur caractéristique.

Les substrats marneux et calcaires du Jurassique, dans ce contexte climatique, concourent à l'épanouissement optimal des cépages chardonnay B et pinot noir N, cépages autochtones bourguignons.

Traduisant les usages, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le substrat marneux, pour la majeure partie du territoire, sur les calcaires en plaquettes, en bas de versant et sur le cône de déjection, dans ses meilleures situations. Les parcelles destinées à la production des vins bénéficiant de la mention « premier cru » sont situées au cœur des coteaux, sur des sols de fertilité modérée, associant pierrosité et bonne réserve hydrique. Elles sont généralement exposées au levant et au midi.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer tout le potentiel du milieu naturel. Le relief de la « C*ôte* », la diversité géologique et la variété des sols qui en découlent induisent, dans les vins, une palette de nuances qui ont incité les producteurs à différencier des cuvées selon les « *climats* » composant le territoire viticole.

Dès 1816, JULLIEN indique pour le lieudit *« Les Vergelesses* » que l'on y trouve des « *coteaux privilégiés dont les produits sont peu inférieurs aux premières cuvées de Beaune* »
Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève près de 100 hectares de vignobles de « *vins fins* » dont 26 hectares classés en « *Première cuvée* ». Ce classement en « *Première cuvée* » préfigurait le classement des « *climats* » bénéficiant de la mention « premier cru ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

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

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

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite

immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

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

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

3. Déclaration de mise à la consommation

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

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

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

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

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

7. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

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

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

II. - Tenue de registres

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

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

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

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PETIT CHABLIS »
homologué par le décret n° 2011-1791 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

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

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Petit Chablis » initialement reconnue par le décret du 5 janvier 1944, 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 « Petit Chablis » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Yonne : Beine, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy et Viviers.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 janvier 1978.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley,

Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-

la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Vincelottes, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,20 mètre, à l'exception des vignes plantées sur des pentes supérieures ou égales à 40 % pour lesquelles cet écartement est inférieur ou égal à 1,60 mètre ;
- Les vignes présentent un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 10 yeux francs par mètre carré : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat) ; - soit en taille longue (taille Guyot simple et double, et taille Chablis).
DISPOSITION PARTICULIÈRE
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire, permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;

- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage), et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
153	9,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
60	70

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

e) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

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

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 occupe un ensemble de coteaux nichés au cœur des plateaux de l'« *Auxerrois* », dans le Bassin de Paris. Le « *Chablisien* » est une petite région bien circonscrite correspondant aux reliefs bordant la vallée du Serein, affluent de l'Yonne, dans sa traversée de la « *Côte des Bars* ».
La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 17 communes du département de l'Yonne, à l'est d'Auxerre.

La cuesta de la « *Côte des Bars* », grande structure géomorphologique faisant affleurer des sédiments d'âge Jurassique supérieur, est un relief formé de calcaire dur, le « *Calcaire du Barrois* » formant corniche au dessus d'un long versant au sous-sol de marnes (calcaires argileux) compactes et imperméables, les « *Marnes à exogyra virgula* », riches en petites huîtres en forme de virgule qui ont donné leur nom à la formation.
Sous les marnes, un niveau calcaire forme un petit ressaut topographique près du fond de la vallée (« *Calcaire à Astartes* »). Les marnes constituant le versant sont le plus souvent masquées par un manteau d'éboulis mêlant matériaux fins et éléments calcaires plus grossiers. Le dénivelé du front de côte atteint 120 mètres à 130 mètres, les altitudes restant modérées ; Le point le plus haut du plateau n'excède pas 320 mètres. Au nord-est de la zone géographique, le plateau calcaire est surmonté par des formations du Crétacé, représentées par des argiles à huîtres et marnes.

Le paysage chablisien est très original. De grands versants légèrement concaves, occupés par la vigne, sont dominés par une corniche calcaire boisée, fermant les perspectives, ouvertes seulement dans l'axe de la vallée du Serein. Une multitude de petits vallons, souvent secs, découpent des coteaux aux orientations variées. Ces vallons sont en général encaissés et boisés sur leurs faces les plus raides, ne laissant place à la vigne que sur les versants les mieux exposés.
Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin occupent diverses situations :
- les coteaux, principalement sur les talus marneux aux sols bien drainés ;
- mais aussi localement, le piémont sur les « *calcaires à Astartes* » ou les colluvions de bas de versant;
- les rebords des plateaux, aux sols calcaires superficiels et très caillouteux, assurant un bon réchauffement qui compense ainsi le déficit climatique dû au manque d'abri.

Les sols sont variés, bien que toujours calcaires. Maigres et très caillouteux, bien drainés sur les calcaires du plateau (nommés localement « *petites terres* »), ils sont plus riches en argiles sur le talus marneux et son piémont.

Au nord-ouest de la zone géographique, quelques secteurs viticoles sont développés sur les argiles du Crétacé recouvrant les « *calcaires du Barrois* ». Les sols sont alors imperméables et le drainage est assuré par la pente.

Le « *Chablisien* » baigne dans un climat océanique légèrement modifié par des influences continentales. Ce climat se caractérise par un régime de précipitations modéré et régulier (650 millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches avec une moyenne annuelle de 10,8°C.
Le climat est caractérisé par un assez fort risque de gelées hivernales et printanières qui peuvent être catastrophiques pour la vigne. Le relief relativement encaissé augmente ce risque dans les vallées tandis que les plateaux sont exposés aux vents glacés hivernaux.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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

En 1114, les Cisterciens fondent, près de Chablis, l'Abbaye de Pontigny et vont progressivement développer un vignoble, puis installer, dans la ville de Chablis, un cellier, le « *Petit Pontigny* », dont les bâtiments existent toujours. A côté des domaines ecclésiastiques qui perdurent jusqu'à la révolution française, une viticulture laïque prospère, elle aussi tournée vers le commerce extérieur. Paris et le Nord de l'Europe sont des débouchés réguliers.

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

Le phylloxéra, le mildiou et l'oïdium ont gravement atteint le « Chablisien » qui mettra plusieurs décennies à s'en remettre. Au cours de la seconde moitié du XX^{ème} siècle seulement, soutenue par les progrès de la viticulture, la mécanisation et la protection contre le gel, la reconstitution du vignoble est réellement relancée. Cette reconstruction se réalise dans le respect des usages, avec un vignoble destiné à la seule production de vins blancs secs.

L'usage du nom « Petit Chablis » est avéré dès le début du XX^{ème} siècle, alors que les producteurs créent leur premier syndicat, en 1908, afin de lutter efficacement contre les usurpations du nom. Le nom de « Petit Chablis » figure dans les divers jugements de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Chablis », soit pour désigner des vins blancs secs produits dans la région de Chablis, à partir de cépages autres que le « *beaunois* » (nom local du chardonnay B - jugement de 1920), soit à partir du cépage « *beaunois* », mais non originaires de parcelles présentant des sols « *de nature kimméridgienne* » (1923).
L'appellation d'origine contrôlée « Petit Chablis » est reconnue par décret en 1944.

Le « Petit Chablis » est issu d'un cépage unique, le cépage chardonnay B, réputé pour donner les grands vins blancs de Bourgogne.
Les vins sont produits principalement à partir de vignes plantées sur les plateaux aux sols calcaires et, dans le nord-ouest, sur des versants d'argiles du Crétacé. Les bas de versants aux sols plus lourds sont aussi localement plantés.

Le vignoble de « Petit Chablis » est traditionnellement conduit en taille longue. La taille traditionnelle dite « taille Chablis » est bien adaptée aux conditions climatiques difficiles, tout en assurant une production régulière et modérée.
La taille Guyot, simple ou double, généralisée à l'ensemble des vignobles bourguignons au XIX^{ème} siècle, est aussi pratiquée en « Chablisien ». Le développement d'un matériel végétal performant par

sélection clonale favorise le développement d'une taille courte permettant une bonne régulation de la végétation. Les vignes sont palissées, généralement plantées dans le sens de la pente. Si cette disposition facilite le ressuyage des sols argileux, elle pose aussi des problèmes d'érosion, compensés par un retour au travail du sol et à l'enherbement.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 850 hectares environ, pour une production annuelle d'environ 50000 hectolitres.

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

Le « Petit Chablis » est un vin blanc sec, vif et fruité, caractérisé par sa minéralité et sa légèreté. L'acidité et la minéralité lui confèrent un caractère de fraîcheur et en font un vin de primeur ne demandant pas à vieillir pour être agréable à boire.

3°- Interactions causales

Les vins, exclusivement blancs, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Petit Chablis » doivent leur caractère vif et minéral au climat océanique frais de la zone géographique.
Les conditions mésoclimatiques marquent le potentiel viticole et l'expression des vins est particulièrement sensible aux conditions du millésime.

Le « *Chablisien* » occupe une place particulière au sein de l'ensemble bourguignon, par son relatif isolement des autres grands vignobles de Bourgogne, ainsi que par l'apparente simplicité de son « terroir » avec un contexte géologique simple, un seul cépage, un seul type de vin.
Les producteurs ont développé, au fil des générations, des savoir-faire spécifiques leur permettant de tirer le meilleur du cépage chardonnay B, dans cet un environnement difficile. Ils ont, par exemple, favorisé des techniques de taille régulant au mieux le rendement et assurant ainsi une maturité optimale, et développé des moyens de lutte contre les gelées.

Le « Petit Chablis » est produit principalement à partir de vignes implantées sur des parcelles situées sur plateau frais, les bas de versants, ou présentant des sols argileux. Ces situations naturelles favorisent une maturité contrôlée des raisins, qui est le gage d'une acidité suffisante pour l'expression de la vivacité qui caractérise les vins.

L'appellation d'origine contrôlée « Petit Chablis » est une des composantes du vignoble chablisien, à côté des appellations d'origine contrôlées « Chablis » et « Chablis grand cru », avec lesquelles il constitue une gamme de vins proches par leur cépage, les conditions environnementales et les savoir-faire des producteurs. Chacune a cependant son caractère propre. Le « Petit Chablis » apparaît comme le plus léger et le plus vif. Vin à boire jeune, il se démarque notamment du « Chablis grand cru », vin de garde par excellence.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

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

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

Les dispositions suivantes s'appliquent à compter du 1er novembre 2014 :
- disposition relative à la capacité de cuverie ;
- disposition relative à la maîtrise de la température des contenants au cours de la phase d'élevage ;

- disposition relative au lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles.

3°- Disposition particulière

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

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de

transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

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

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

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

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

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

II. - Tenue de registres

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Volume Complémentaire Individuel (VCI)	Contrôle documentaire : Déclaration de récolte, registre VCI.
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Savigny-lès-Beaune »
homologué par le décret n° 2011-1792 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAVIGNY-LÈS-BEAUNE »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

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

LISTE DES CLIMATS	
- « Aux Clous » ; - « Aux Fourneaux » ; - « Aux Gravains » ; - « Aux Guettes » ; - « Aux Serpentières » ; - « Basses Vergelesses » ; - « Bataillière » ; - « Champ Chevrey » ; - « La Dominode » ; - « Les Charnières » ; - « Les Hauts Jarrons » ;	- « Les Hauts Marconnets » ; - « Les Jarrons » ; - « Les Lavières » ; - « Les Marconnets » ; - « Les Narbantons » ; - « Les Peuillets » ; - « Les Rouvrettes » ; - « Les Talmettes » ; - « Les Vergelesses » ; - « Petits Godeaux » ; - « Redrescul ».

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », selon les dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Savigny-lès-Beaune »	Vins tranquilles blancs ou rouges

AOC « Savigny-lès-Beaune » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivie du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou rouges
Dénomination géographique complémentaire «Côte de Beaune »	Vins tranquilles rouges

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Savigny-lès-Beaune dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 février 1985.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 14 février 1985.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ; - soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.
Vins rouges	Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES	
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux	

fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissés ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Savigny-lès-Beaune »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Savigny-lès-Beaune »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

g) - Entretien du chai et du matériel

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte ;

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », est proche de 250 mètres.
Elle est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Savigny-lès-Beaune, à quelques kilomètres au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

La zone géographique s'étend au débouché de la vallée du Rhoin, petite rivière coulant vers le sud-ouest et drainant le plateau des « *Hautes Côtes* ». Le substrat des versants est composé de calcaires en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen) formant un petit ressaut, en bas de coteau, et de marnes (calcaires argileux) et calcaires de l'Oxfordien (Jurassique supérieur), dans la partie haute des coteaux.
Le substrat marno-calcaire est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position sur le talus. Très pierreux et peu épais, en haut de versant, sur les marnes, ils sont plus riches en particules fines et plus épais, en piémont (quelques décimètres à 1 mètre).
Le fond de la vallée et son débouché, sont occupés par des alluvions organisées en cône de déjection. Les matériaux sont calcaires, parfois très graveleux et filtrants.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur les substrats calcaires et d'alluvions. Ils s'organisent sur les versants en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de coteau, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les versants d'expositions variées, de sud à sud-est, sur la rive gauche du Rhoin, du levant au nord-ouest, sur la rive droite. Elles s'étendent, de surcroît, sur les formations graveleuses du cône de déjection. Les parcelles de vigne reposent indifféremment sur tous les types de substrat, à l'exception des bancs de calcaire les plus durs, dépourvus de couverture pédologique.

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

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

La présence de vignes sur le territoire de la commune de Savigny-lès-Beaune est attestée dès le X^{ème} siècle. En 947, l'évêque de Besançon y possède un vignoble.

Au XIII^{ème} siècle, des vignes sont propriétés des abbayes de Cîteaux et Maizières, et de l'Ordre de Malte, tandis que l'évêque d'Autun détient une vigne nommée « *Serpentine* ». Situé aux portes de la ville de Beaune, le vignoble est partagé, de surcroît, entre les seigneuries locales et de grandes familles bourgeoises. Sa production est alors assimilée aux « *vins fins* » de la « *Côte de Beaune* ».

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de Beaune* » alimente en « *vins fins* » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.
En 1824, le vignoble de la commune de Savigny-lès-Beaune comprend 400 hectares plantés en « *cépages fins* », et environ 300 hectares de « *gamays* », produisant des vins dits « *ordinaires* ».

Au XIX^{ème} siècle et jusqu'à l'avènement des appellations d'origine contrôlées au cours des années 1930, les « *vins fins* » de « Savigny-lès-Beaune » se vendent généralement sous un nom « *porte-drapeau* », notamment celui de « *Beaune* ». Ce nom étant, à partir de 1936, réservé à une appellation d'origine

contrôlée, « Savigny-lès-Beaune », dont la réputation des vins est établie, est reconnue en appellation d'origine contrôlée, en 1937.

Depuis le XVIII^{ème} siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus* ». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom local des lieudits) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.
En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages pinot noir N, chardonnay B et pinot blanc B.
L'usage est d'élever les vins blancs pendant une période d'au moins 7 mois et les vins rouges pendant une période d'au moins 8 mois, ce qui leur assure une certaine aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* », tout en conservant une relative fraîcheur des arômes

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 350 hectares, pour une production moyenne annuelle de 14000 hectolitres dont moins de 2000 hectolitres de vins blancs.

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

Les vins rouges sont tendres et fruités, avec une belle texture et des tanins discrets. Ils s'expriment avec une grande diversité selon les différents secteurs du vignoble. Soyeux, délicats, souples et fruités, charmeurs, dès leur jeunesse, lorsqu'ils sont issus de raisins récoltés sur le coteau situé au sud de la commune, ils offrent une couleur plus soutenue et plus de puissance lorsqu'ils sont issus de raisins récoltés sur le coteau situé au nord de la commune, avec un grand potentiel de garde. Sur le cône de colluvions, les vins expriment beaucoup de fruit et de chair.
Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » sont en général plus consistants.

Les vins blancs sont équilibrés, souples, et présentent généralement au nez, des notes aromatiques fruitées et florales dans leur jeunesse.

3°- Interactions causales

Le site de « Savigny-lès-Beaune » se présente comme un grand amphithéâtre largement ouvert vers le sud-est, avec des coteaux couverts de vignes. Depuis de nombreux siècles, il est principalement consacré à la viticulture.
Le climat océanique frais, la topographie du site, situé à l'embouchure d'une large vallée, et la nature principalement calcaire des sols, concourent à l'épanouissement optimal des cépages pinot noir N et chardonnay B. L'ouverture des coteaux vers le levant assure une bonne exposition aux rayons solaires.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins reposent sur les substrats garantissant un niveau de maturité optimal et une production modérée, coteaux au sous-sol calcaire ou marneux, cône de déjection graveleux aux sols filtrants.
Les parcelles classées pour le bénéfice de la mention « premier cru » sont situées sur les versants au substrat marneux, dans les meilleures expositions. Elles se distinguent par la combinaison de sols assez profonds, bien drainés compte tenu de la pente.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime par leur capacité, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à mettre en valeur, par des pratiques vitivinicoles traditionnelles, tout le potentiel du milieu naturel qui révèle des vins caractérisés par leur finesse et leur longévité. La relative diversité du milieu naturel, au sein des parcelles délimitées pour la récolte des raisins, imprime des nuances dans les vins. Ces nuances sont préservées et valorisées par les producteurs qui, selon les usages, différencient les vins,

par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « *climat* » de provenance des raisins. L'élevage long des vins, tout en favorisant une bonne aptitude à la conservation en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

La plupart des auteurs anciens soulignent l'étendue importante du vignoble de « Savigny-lès-Beaune », pour une production essentiellement de qualité. Ainsi, en 1816, A. JULLIEN indique que ce vignoble a « *...des coteaux privilégiés dont les produits sont peu inférieurs aux premières cuvées de Beaune* ». Les « *climats* » qu'il cite apparaissent dans le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, qui relève près de 400 hectares de vignes de « *vins fins* » dont 92 hectares en « *1ère classe* ». Ce classement orientera la reconnaissance des futurs « *climats* » classés sous la mention « premier cru ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

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

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

d) - Lorsque le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de la dénomination géographique complémentaire « Côte de Beaune », cette dénomination géographique complémentaire est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée sans mention intercalaire. Elle est imprimée en caractères identiques, de même forme, même dimension et même couleur que ceux composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

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

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

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

3. Déclaration de mise à la consommation

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

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

Elle précise notamment :

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

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

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

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

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.
L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

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

7. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

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

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général

des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

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

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VINSOBRES » homologué par le décret n° 2011-1793 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres », initialement reconnue par le décret du 15 février 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Types de produit

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

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 et 8 et 9 mars 2006.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Drôme : Aubres, La Baume-de-Transit, Bouchet, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Clansayes, Colonzelle, Condorcet, Donzère, La Garde-Adhemar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Beconne, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solerieux, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Valaurie, Venterol ;
- Département de Vaucluse : Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-

en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;

c) - Toutefois, pour les exploitations de moins de 1,50 hectare, les règles suivantes s'appliquent :
- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- Le cépage principal et un des deux cépages complémentaires sont obligatoirement présents dans l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2, 50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2, 50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacements entre les pieds ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - <u>Règles de taille</u>
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons ;
- Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;

- La période d'établissement du cordon de Royat pour tous les cépages conduits selon ce mode est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot est autorisée, soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum, soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare ;
- Le pourcentage de pieds présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes est inférieur ou égal à 10% du nombre de pieds 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.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Pour les vignes âgées de moins de 20 ans ((jusqu'à la 20ème feuille incluse), l'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et sont réalisés avant le stade phénologique dit « véraison ».

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- La maîtrise préventive de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- le paillage plastique est interdit ;
- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.
Toute installation fixe d'irrigation située à l'intérieur des parcelles est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire ;
- Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Le poids de la vendange transportée est limité à 4000 kilogrammes par benne.

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 :
- 207 grammes par litre de moût pour les cépages syrah N et mourvèdre N ;
- 216 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 38 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 42 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 50 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 7ème 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 6ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place.
Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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 majoritairement du cépage principal et d'au moins un des 2 cépages complémentaires.

b) - Fermentation malo-lactique
La teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques
Les vins prêts à être commercialisés en vrac présentent :
- une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) supérieure ou égale à 8;
- un indice de polyphénols totaux (DO 280 nm) supérieur ou égal à 52.
Au stade du conditionnement, les vins présentent :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % et à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

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

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

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Obligations d'analyse des vins

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

Avant l'établissement de la déclaration de revendication	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Intensité colorante modifiée; - Indice de polyphénols totaux; - pH

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 2 mois à compter de la date de la précédente analyse	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

4°- Dispositions relatives au conditionnement

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

5°- Dispositions relatives au stockage

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

6°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres » se situe dans le département de la Drôme au cœur du bassin sédimentaire du Miocène de Valréas et du bassin colluvio-alluvial de l'Aygues, torrent montagnard à régime méditerranéen qui a apporté depuis plusieurs millions d'années des matériaux détritiques grossiers arrachés aux reliefs alpin.
Il en résulte un relief collinaire culminant à plus de 500 mètres d'altitude, orienté nord-est/sud-ouest au pied duquel s'étagent des replats ou coteaux à pentes modérées en exposition sud.

Le substrat du Miocène est constitué de marnes ou marnes sableuses marines puis continentales, couronnées par des marnes et conglomérats du Miocène terminal, particulièrement riches en éléments grossiers. Ainsi existent, au sommet des collines, de hauts plateaux très caillouteux. Ces matériaux ont été entaillés, puis comblés au Pliocène par des marnes plus ou moins conglomératiques.
Les sols présentent généralement une pierrosité élevée et une couleur rouge à brune.

La commune se caractérise par une répartition de classes d'altitude homogène, le minimum s'établissant à 180 mètres et le maximum à 510 mètres.
Le climat local, méditerranéen, se distingue par deux saisons pluvieuses, la première à l'automne (septembre à décembre) et la deuxième de mars à mai, et par deux périodes sèches, de janvier à février et surtout au mois de juillet.
La moyenne annuelle des températures est de 12,7°C.

Le Mistral (vent du nord) tient une place prépondérante dans l'environnement de cette région. Ce vent est, certes, desséchant, mais il limite naturellement le développement des maladies cryptogamiques.

Ainsi caractérisée, la zone géographique comprend uniquement le territoire de la commune de Vinsobres et chaque parcelle de vigne a été sélectionnée lors d'une délimitation parcellaire précise.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

D'après JUSTIN, l'historien latin, la culture de la vigne dans la région de « Vinsobres » est introduite par les Grecs. Les Romains perpétuent cette culture et les légions romaines, en garnison à Vaison-la-Romaine, viennent prendre leur repos à « Vinsobrium ».

La culture de la vigne se poursuit à travers les âges comme l'atteste les revenus du curé de la paroisse de Vinsobres qui, en 1586, reçoit : « *18 barraux de vin et neuf de la première trempe…* »

En 1824, d'après le cadastre, le vignoble de « Vinsobres » couvre 286 hectares et, en 1882, il ne représente plus qu'une cinquantaine d'hectares à cause de la crise phylloxérique.

Historiquement le vignoble est de dimension modeste (484 hectares en 1956). Après le gel de 1956 et ses dramatiques conséquences sur la production oléicole, la vigne supplate l'olivier et se retrouve à l'honneur. Fort de son succès, le vignoble va ainsi couvrir 820 hectares en 1965, 1340 hectares en 1980 et à 2000 hectares en 2005.

Dès 1898, les producteurs précurseurs et très actifs, fondent dans un premier temps le « *Syndicat de l'union des agriculteurs de Vinsobres* », puis en 1957, le « *Comité des vignerons de Vinsobres* », syndicat toujours actif.

Le vignoble de la commune de Vinsobres a été classé au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » en 1937, puis « Côtes du Rhône» suivi de la dénomination géographique « Vinsobres », en 1957, pour les vins des trois couleurs .En 1966, les vins font partie des premiers reconnus en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ». S'appuyant sur l'identité et la notoriété des vins rouges, l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres », premier des « *Crus des Côtes du Rhône* » de la Drôme provençale, est reconnue par décret du 17 février 2006.

En 2009, la superficie est d'environ 450 hectares pour une production moyenne annuelle de 15000 hectolitres environs.
Les vins sont produits par 3 caves coopératives et une vingtaine de caves particulières. Il s'agit uniquement de vins rouges.

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

Les vins sont élaborés essentiellement à partir des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N.
Ils sont concentrés avec une bonne intensité olfactive. Le nez est marqué par des notes fruitées (fruits frais) dans sa jeunesse, évoluant vers des nuances odorantes de fruits confiturés, d'eau-de-vie, d'épices (poivre) et d'aromates. L'élevage apporte des notes vanillées, grillées et, fumées.
En bouche, les vins sont particulièrement bien équilibrés. Ils sont structurés et corsés avec des tanins soyeux et élégants. Les arômes fruités offrent une persistance aromatique intense longue.
Ils possèdent une bonne aptitude au vieillissement.

3°– Interactions causales

L'homogénéité des vins produits et l'identité partagée témoignent d'une typicité liée au terroir reconnue par la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée « *communale* ».
Celle-ci est le résultat de l'interaction particulière entre les facteurs naturels et les savoir-faire développés, au fil du temps, par la communauté des producteurs de cette commune.

Les sols présentent généralement une pierrosité élevée avec une couleur rouge à brune qui leur confère, associé à la topographie, un pouvoir calorifique déterminant, susceptible d'entraîner sur le végétal une précocité intéressante.
Le régime hydrique assuré par la nature des sols associée au climat, favorise l'élaboration régulière de vins rouges de haute expression. Le bon équilibre de ces facteurs génère ainsi une faible production de la plante avec une concentration de la matière première en tous ses éléments constitutifs (qualité du raisin).
Le savoir faire du vigneron, traduit par la sélection rigoureuse des parcelles destinées à la récolte des raisins, en optimisant l'exposition de ses vignes, permet de limiter les effets de l'altitude.

Le climat sec, en été, est également favorable à une bonne maturité des raisins. L'effet asséchant du Mistral préserve le bon état sanitaire des vignes et contribue à la concentration des différents constituants des baies.
Ainsi, malgré les variations annuelles du climat, les éléments précités permettent par leur conjonction d'obtenir une bonne maturité de la vendange et l'élaboration de vins puissants et concentrés présentant un caractère de moyenne et longue garde.
Le bon équilibre de tous ces facteurs conduit à l'obtention de vins rouges à la couleur soutenue, au nez riche et complexe, équilibrés, harmonieux et aptes au vieillissement.

En 1633, l'évêque de Vaison, Monseigneur Jean-Marie de SUARES, qui décrit en vers et en latin les caractères de toutes ses paroisses, écrit pour celle de Vinsobres :
« *Vitiferi colles genuerunt mitia Bacchi*
Numera, vinosun nomen et inde tullit »
(« *Les coteaux plantés de vigne produisent les dons bienfaisant de Bacchus,*
C'est d'eux que Vinsobres tire son nom »)
On lui attribue également la devise du village : « Vinsobres ou Sobre Vins, prenez-le sobrement ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Les vins répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine jusqu'à la récolte 2016 incluse :
- grenache N dans la proportion minimum de 50 % de l'encépagement ;
- syrah N et mourvèdre N, ensembles ou séparément, dans la proportion minimum de 20 % de l'encépagement ;
- et, dans la proportion maximum de 20 % de l'encépagement, les cépages accessoires suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B, les cépages blancs étant limités à 5 % de l'encépagement.

b) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter du 31 juillet 2010.

2°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation

d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de taille
Pour les plantations réalisées avant le 31 juillet 1985, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique qu'aux plantations réalisées après le 26 juin 1996.

3°- Autres pratiques culturales

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

b) - La maîtrise préventive de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée par des moyens mécaniques ou par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement à compter de la récolte 2013.

4°- Irrigation

La disposition relative à l'interdiction d'installations fixes à l'intérieur des parcelles s'applique à compter du 1er mai 2014.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ainsi que d'une analyse complète par lot homogène de vin.

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

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

3. Déclaration préalable de conditionnement

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

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

4. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

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

5. Déclaration de déclassement

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

6. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent un mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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.

7. Déclaration de fin de travaux

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.

Elle est accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

II. - Tenue de registre

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)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi maturité sur une parcelle-témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
Matériel de récolte	Contrôle de la conformité sanitaire (propreté et entretien) du matériel de transport et de récolte de la vendange (benne, machine à vendanger, seau)
Tri de la vendange	Contrôle visuel sur le terrain ou sur site
Poids des bennes	Contrôle de la conformité du matériel de transport de la vendange
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de revendication
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO2 libre et acidité volatile) tous les deux mois à compter de la date de l'analyse complète
Matériel de cave	Contrôle de la propreté et de l'entretien de chacun des matériels
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande

	individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). - Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et / ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « VIRÉ-CLESSÉ »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Viré-Clessé », initialement reconnue par le décret du 26 février 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Clessé, Laizé, Montbellet et Viré.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés 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 4 et 5 novembre 1998.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey,

Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-

Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré, Yrouerre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage chardonnay B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,80 mètre.

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

<table>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS GÉNÉRALES</td></tr>
<tr><td>MODE DE TAILLE</td><td>RÉGLES DE TAILLE</td></tr>
<tr><td>Taille courte (vignes conduites en cordon de Royat)</td><td>- Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- Chaque pied porte un maximum de 5 coursons taillés chacun à 2 yeux francs maximum.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Taille longue (vignes taillées en Guyot ou taille à queue du Mâconnais)</td><td>Les vignes taillées en Guyot simple ou double sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
Chaque pied porte :
- soit un seul long bois portant au maximum 6 yeux francs et 2 coursons taillés chacun à 2 yeux francs au maximum ;
- soit un seul long bois portant au maximum 8 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum ;
- soit deux longs bois portant au maximum 4 yeux francs et 1 courson taillé à 2 yeux francs au maximum.</td></tr>
<tr><td>Les vignes taillées à queue du Mâconnais sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.
Chaque pied porte un long bois portant au maximum 12 yeux francs et dont la pointe est attachée sur le fil inférieur du palissage</td></tr>
<tr><td colspan="2">DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lors du rajeunissement des cordons, les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied.</td></tr>
<tr><td colspan="2">La taille longue peut être adaptée avec un 2ème courson permettant d’alterner d’une année à l’autre la position de la baguette.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu’au stade phénologique, correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux</td></tr>
</table>

fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

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

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments 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 ;
- Si la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée par désherbage chimique, soit un couvert végétal, spontané ou semé, soit une couverture du sol (paillage, mulch,..), est obligatoire sur 20% au moins de la superficie comprise entre 2 rangs.

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

c) - A compter du 31 juillet 2009, pour toute nouvelle plantation d'une parcelle :
- soit l'opérateur privilégie des plants issus de sélection massale ;
- soit l'opérateur réalise la plantation avec des plants issus de sélection clonale, et dans ce cas, la plantation est réalisée avec des plants issus de 3 clones différents.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- La vendange est transportée jusqu'au chai de vinification dans des contenants d'une contenance maximale de 3 tonnes ;
- La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Viré-Clessé »	187	11,5 %
AOC « Viré-Clessé » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	195	12 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, UNITÉ GÉOGRAPHIQUE PLUS PETITE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Viré-Clessé »	64	70
AOC « Viré-Clessé » suivie du nom d'une unité géographique plus petite	62	68

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).

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

c) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

f) - Elevage

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est incluse dans la région naturelle des « *Monts du Mâconnais* », dans la partie méridionale de la région Bourgogne. Elle s'étend sur le versant, orienté à l'est, d'un des chaînons les plus orientaux des « *Monts du Mâconnais* ».
Ce « chaînon », structure tectonique basculée et allongée selon une direction nord/sud, parallèlement au fossé bressan, fait affleurer l'ensemble de la série sédimentaire jurassique, composée de calcaires plus ou moins résistants à l'érosion et de marnes (calcaires argileux) plus meubles.
Il en résulte une diversité de substrats, marqués, dans le paysage, par une série de crêtes parallèles au sous-sol calcaire, séparées par des dépressions allongées au substrat marneux.
La zone géographique couvre ainsi le territoire de 4 communes du département de la Saône-et-Loire, à une dizaine de kilomètres au nord-ouest de la ville de Mâcon.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées en coteau, sur les substrats calcaires et marneux. Elles reposent sur deux « côtes » parallèles, orientées nord/sud, dont l'altitude est comprise entre 200 mètres à 440 mètres, l'une sur des calcaires du Jurassique moyen, l'autre sur des substrats marno-calcaires du Jurassique supérieur.
La roche est fréquemment masquée par des formations superficielles parfois décarbonatées représentées par des argiles à « chailles » sur les replats de la « côte » principale, ou par des limons argileux, en piémont et sur les formations marno-calcaires.
L'ensemble est limité, au nord et au sud, par deux vallées conséquentes qui interrompent le chaînon (la Bourbonne et la Mouge) et présente une homogénéité aussi bien au niveau topographique que climatique.
Les sols, développés tant sur les calcaires que les formations superficielles, sont toujours bien drainés. Selon le sous-sol, ils peuvent être très carbonatés et pierreux sur les calcaires, plus ou moins calciques, quelquefois argileux et profonds sur les formations superficielles.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique dégradé avec de nettes influences méridionales. Les précipitations annuelles, régulièrement réparties sur l'année, sont inférieures à 800 millimètres et sont modérées durant la période de végétation de la vigne.
La zone géographique est protégée, en partie, des influences humides océaniques par les chaînons mâconnais et bénéficie, dès les premiers beaux jours et par la proximité de la vallée de la Saône, des remontées, via le sillon rhodanien, des courants d'air doux méridionaux.

La température moyenne annuelle est de 11°C. La chaleur estivale se prolonge souvent jusqu'à l'automne.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Les plantations de vigne dans la vallée de la Saône et notamment en Mâconnais datent du III^{ème} siècle de notre ère. Toutefois, les premiers écrits mentionnant les redevances appliquées aux vins produits sur les communes de Viré et de Clessé n'apparaissent qu'au VII^{ème} siècle, dans les cartulaires de l'abbaye de Cluny et du chapitre de la cathédrale Saint-Vincent de Mâcon. « *Viriaco* », nom médiéval de Viré, signifierait « *culture de vigne* », alléguant ainsi du caractère antique de sa tradition viticole.
L'histoire des villages de Viré et Clessé a toujours été liée, comme en témoigne la présence du lieudit « *Quintaine* », situé à cheval sur le territoire des deux communes. En effet, ce lieudit est une ancienne paroisse qui a été, tour à tour, annexée à Viré et à Clessé par les nobles et les établissements ecclésiastiques qui se partageaient le territoire jusqu'au XVIII^{ème} siècle.

La réhabilitation du vignoble de ces communes, suite à la crise phylloxérique, est rapide. VERMOREL et DANGUY relatent, en 1894, que sur le domaine du Chapitre « *la famille Dubuc, en 1888, a planté les 4/5 en chardonnay […] elle fournit aujourd'hui les meilleurs vins de Viré* ».
Les plantations en cépage chardonnay B s'intensifient et ce cépage représente, en 1970, 70% de l'encépagement pour représenter 100% de l'encépagement 20 ans plus tard. Un cultivar local de ce cépage, « muscaté », est alors également planté et quelques pieds subsistent encore, en 2010, dans quelques parcelles.
Les vins produits sur les 2 communes de Viré et Clessé sont d'abord reconnus au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon » en 1937.

Cependant, les professionnels de ces 2 communes ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins blancs. En recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, en récoltant à maturité optimale, en apportant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et l'élevage des vins, ces producteurs obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Viré-Clessé » le 26 février 1999.
Le cépage chardonnay B est traditionnellement taillé à double arcure, technique de taille dénommée « taille à queue du Mâconnais», et qui est pratiquée sur les vieilles vignes, mais supplantée dans les jeunes plantations par une taille à simple arcure, voire en Guyot simple afin de maîtriser au mieux maturité et rendement.

S'étendant sur environ 400 hectares, pour une production annuelle de plus de 20000 hectolitres, le vignoble est exploité par environ 250 opérateurs. Les vins sont mis en marché par 50 caves particulières et 25 négociants, mais une part importante de la production est commercialisée par les 2 caves coopératives historiques qui ont été créées en 1927 (Clessé) et 1928 (Viré).

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

Le vin blanc, sec, présente une robe or-vert et offre une expression aromatique complexe qui révèle fréquemment des arômes de fleurs blanches et jaunes accompagnées de notes minérales. Finesse, souplesse et franchise le caractérisent, le tout très souvent rehaussé de notes de fruits secs et offrant une belle présence et une longue persistance en bouche.
Il conserve ses qualités après quelques années de vieillissement, jusqu'à 10 ans et plus.

Quelques secteurs retenus au sein de l'aire parcellaire délimitée présentent une aptitude naturelle favorable à la surmaturité des raisins et à leur récolte après action de *botrytis cinerea*. Ces raisins atteints de « *pourriture noble* » sont dénommés localement « *levroûtés* » car ils rappellent, par la couleur de leur pellicule, le « *pelage du lièvre* ». Ce constat se retrouvé dans les écrits d'Emile VIOLLET (1877-1964), écrivain et historien de la région, qui décrit l'existence de vins issus de vendanges « *levroûtées* », et présentant une teneur en sucres fermentescibles de plusieurs dizaines de grammes par litres, notamment sur la commune de Clessé et cela bien avant la crise phylloxérique.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles situées sur les flancs des coteaux exposés au levant, à une altitude comprise entre 200 mètres et 440 mètres, et présentant des sols à bon régime hydrique grâce à la présence d'un substratum calcaire. Ces situations, liées au mésoclimat particulier de la zone géographique, favorisent une maturité optimale des raisins et une maturité phénolique précoce, tout en maintenant un niveau d'acidité important, acidité qui équilibre la rondeur finale des vins et leur assure un bon potentiel de garde.

Ces situations sont par ailleurs particulièrement favorables à l'implantation du cépage chardonnay B qui s'est imposé aux producteurs au fil des générations.
Elles nécessitent cependant une gestion rigoureuse de la plante et de son potentiel de production traduite dans le cahier des charges, par la conduite de la vigne, des règles de taille précises, des rendements maîtrisés, des pratiques culturales assurant la préservation des caractéristiques du milieu physique et biologique et un choix sélectif du matériel végétal.

Cette gestion illustre le savoir-faire des opérateurs attachés à leur paysage viticole. Ce savoir-faire se traduit également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel. Les vins sont ainsi le plus souvent présentés sous un nom de « *climat* » (nom donné régionalement à un lieu-dit cadastral), afin de distinguer leur origine, le plus réputé étant « *Quintaine* ».

Dans son « Etude des vignobles », Jules GUYOT, en 1868, présente les vins de « Viré-Clessé » comme « *toujours identiques à eux mêmes, toujours agréables, toujours sains et en plus à des tarifs plus que raisonnables* ».
Ces caractéristiques se retrouvent encore, en 2010, et sont relevées régulièrement par les dégustateurs et les consommateurs. Les producteurs entretiennent la notoriété et la réputation des vins de « Viré-Clessé », grâce à leur dynamisme, leur savoir-faire et leur attachement historique au cépage chardonnay B.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2007 présentant une densité à la plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage.

2°- Règles de taille

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

3°- Normes analytiques

Par dérogation au point *1°* du point IX du présent cahier des charges, les vins peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre, jusqu'à la récolte 2015 incluse.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Viré-Clessé » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être

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

2°- Dispositions particulières

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

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, …) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide, …).

6. Déclaration de déclassement

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

7. Remaniement des parcelles

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

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

II. - Tenue de registres

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire (fiche parcellaire CVI tenue à jour) ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : registre d'enrichissement, acidification

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

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

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

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