Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FITOU »
homologué par le décret n° 2011-1374 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fitou », initialement reconnue par le décret du 28 avril 1948, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et type de produit

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

IV. - Aire 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 l'Aude : Cascastel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de 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 février 1949.
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.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : carignan N, grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage carignan N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. 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.
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
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson 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, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 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) - 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 peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 45 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème éesuivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins, issus d'au moins 2 cépages dont au moins un cépage principal. Le cépage principal (ou les cépages principaux) est (sont) présent(s) majoritairement dans l'assemblage.
- La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 %.

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

c) - Normes analytiques
Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucre (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.

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 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus est interdit.

f) - 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.

g) - Etat d'entretien global du chai et du matériel
- Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général ;
- Le chai de vinification présente un sol en dur, excepté dans tout ou partie du chai de vinification où la vinification est réalisée en contenants en bois ;
- Le producteur dispose, dans le chai, d'un matériel de nettoyage et justifie d'une procédure de nettoyage de son chai.

2°- Disposition par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Disposition relative 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 dans un délai de 30 jours maximum avant le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Disposition relative au stockage

- L'opérateur justifie d'un lieu identifié et protégé pour le stockage des produits conditionnés.
- L'opérateur justifie d'un suivi analytique régulier des vins non conditionnés.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mai 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 16 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

Entre Méditerranée et Massif des Corbières dans le département de l'Aude, la zone géographique est constituée de deux entités distinctes, séparées par un plateau calcaire et distantes d'une quinzaine de kilomètres :
- l'une à l'est, s'étend sur 5 communes du piémont des Corbières maritimes, en bordure d'étangs et de la mer Méditerranée,
- l'autre à l'ouest, regroupe 4 communes, plus en altitude, au pied du Mont Tauch (917 mètres).
En façade maritime, le paysage offre une série de petites collines prolongées par une longue plaine caillouteuse, limitée, dans sa partie orientale, par les étangs et surplombée par la presqu'île du plateau de Leucate, promontoire de 50 mètres d'altitude visible de la mer.
Côté « Corbières », le paysage est constitué de petits bassins organisés autour de vallées étroites et fermées, dominées par des coteaux aux pentes abruptes.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent :
- en zone littorale, des sols argilo-calcaires issus de l'altération des calcaires et des sols alluvio-colluviaux dans les zones basses ;
- sur la zone montagneuse, des sols développés sur schistes, calcaires ou grès ou développés sur quelques rares terrasses caillouteuses.
Ces sols ont en commun d'être généralement caillouteux, peu profonds et chauds.

Le climat est de type méditerranéen chaud et sec mais nuancé selon les secteurs. Sur le littoral, très souvent venté, (200 jours de vent de nord/ouest), la faible pluviométrie (600 millimètres en moyenne par an) est compensée par l'humidité maritime. Dans l'arrière-pays, plus en altitude, et éloigné de la mer, le climat est moins venté, plus frais, avec des précipitations plus élevées de l'ordre de 700 millimètres en moyenne par an. L'ensoleillement pour les deux secteurs reste élevé.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Arrivés il y a 2700 ans, les Grecs retrouvent à Leucate (du grec « *leukos* » traduit par « *blanc* ») les falaises blanches de leurs îles, s'y installent et établissent la vigne sur le littoral, au voisinage des ports.
Mais ce sont les Romains, lors de la conquête des Gaules, qui font du vin un produit de commerce utilisant pour ce négoce la « *Via Domitia* ».
Après l'époque trouble des invasions barbares, l'archevêque, primat de toutes les Gaules, (duc de Narbonne), étend son autorité sur toute la région et sous cette unité administrative, les échanges entre les différentes parties du pays s'intensifient. Les moines, et notamment les cisterciens de l'abbaye de Fontfroide, fondée à la fin du XIIème siècle, participent largement au développement viticole local.
Plus tard, en 1773, le diocèse de Narbonne dispose de 25800 hectares de vignes et Leucate y figure pour 1551 arpents *(environ 800 hectares)*.

Au cours du XIXème ècle, le recul de la culture des céréales et des oliviers se poursuit et, en 1850, la zone géographique est vouée à la seule viticulture. Après les évènements de 1907 et la révolte des

vignerons, la coopération s'organise et sont crééesla société coopérative des vignerons de Cascastel, puis de Fitou.
En 1935, les producteurs des communes de Fitou, Leucate, La Palme, Caves et Treilles s'engagent dans une demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour les vins rouges. La seconde guerre mondiale interrompt toutes ces démarches. La paix revenue, le « Comité de Défense des vins de Fitou » reprend ses démarches et suivi par les villages des hauts cantons, Tuchan, Paziols, Villeneuve et Cascastel qui trouvèrent une légitimité au projet, appellation d'origine contrôlée « Fitou » est reconnue par décret du 28 avril 1948.

Le vignoble produit uniquement des vins rouges. Il compte 2600 hectares en 2010 pour une production moyenne annuelle d'environ 85000 hectolitres répartie entre 3 caves coopératives et 37 caves particulières.

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

Riches en tanins, les vins sont puissants, charpentés, avec des arômes de fruits rouges et d'épices, comme le poivre, qui évoluent avec l'âge vers des notes de fruits noirs, de truffe, de grillé, voire de cuir ou de gibier.
Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais ils vieillissent merveilleusement.

3°- Interactions causales

Les sols secs et pauvres impliquent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, une taille courte et des rendements de faibles à modérés. Ces conditions imposées tant par les sols, le climat que par les hommes, contribuent à donner des vins riches, chaleureux et à très bon potentiel de garde.

La personnalité de ces vins est liée à la présence des deux cépages méditerranéens traditionnels que sont le carignan N et le grenache N qui trouvent sur les sols chauds, secs et à faible rendement, des conditions favorables à leur expression. Le cépage carignan N apporte la puissance, tempérée par la générosité et l'onctuosité du cépage grenache N, le tout conférant aux vins un velouté et un fondu caractéristique.
Entre les sols argilo-calcaires de la zone littorale et les sols plus difficiles de la zone montagneuse se développe un gradient d'aptitude propice à la présence du cépage syrah N, qui développe finesse et complexité autour de notes de violette et de petits fruits, et du cépage mourvèdre N, notamment en bordure littorale, qui, grâce à sa structure tannique, apporte un potentiel de garde important.
Pour affiner la structure tannique, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Les vins de « Fitou » ont bénéficié de la situation stratégique de la zone géographique en bordure de la « *Via Domitia* », grand axe du commerce romain.
Dès le XIII^{ème}siècle, ils déclinent des titres de noblesse. Le poète d'ANDELY, à propos du roi PHILIPPE-AUGUSTE,en 1214, écrit « *Que chacun des vins de Palme* (La Palme), *Montpellier, Narbonne et Carcassonne se fit plus digne par sa bonté, par sa puissance, d'abreuver bien le roi de France* ».
En 1788, dans un rapport au roi, l'intendant BALLAINVILLERSs'exprime ainsi : « *Il s'agit là de tous les vins avec appellation qui, sous le nom générique de vins de Narbonne étaient appréciés fort justement au dehors de la province et du royaume, ces vins étaient surtout les vins de Lapalme, Leucate, Fitou… »*
En 1814, les rapports officiels et les monographies du Baron TROUVÉ de M. de la BOUISSE des « *crus de qualité supérieure* » dans l'arrondissement de Narbonne : « *les meilleurs crus du Narbonnais sont, pour les vins rouges, Leucate, Fitou, Treilles, Cascastel… ».*

Première appellation d'origine contrôlée reconnue pour les vins rouges dans le Languedoc-Roussillon, « Fitou » bénéficie d'une notoriété historique que les producteurs protègent et développent au cœur d'un

paysage où la vigne trouve un peu de place au milieu des garrigues, dans les vallons, sur les bas de pente, sur le peu de terre accumulée au cours des millénaires.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les vins peuvent être issus du cépage lledoner pelut N au titre de cépage principal, pour les parcelles de vigne en place avant le 20 juillet 2001, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.
La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est alors supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement de l'exploitation, et la proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et lledoner pelut N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont la densité est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 12 juillet 2001 dont la densité est inférieure à 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, 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 raisins.

c) - Les parcelles de vigne plantées avant le 12 juillet 2001 dont des rangs ont été arrachés au fin de mécanisation et ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les rangs continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Fitou » 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, 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 des parcelles

a) - Chaque opérateur déclare avant le 1er évrier 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.
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.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Grand Roussillon », et « Rivesaltes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Fitou », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Fitou » 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.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours 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 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 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.

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 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 repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle au plus tard sept jours ouvrés avant ce repli.

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

9. Déclarations préalables relatives 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 va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er février qui précède la taille de « transformation ».

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

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

4. Suivi analytique
Registre de suivi analytique des vins non conditionnés.

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)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 -Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Contrôle de la mise en circulation des produits	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
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-JOSEPH » homologué par le décret n° 2011-1375 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph », initialement reconnue par le décret du 15 juin 1956, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes des départements suivants :
- Département de l'Ardèche : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion ;
- Département de la Loire : Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

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 des 9 et 10 février 1994.
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, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux ;
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-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, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin ;
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : syrah N ;
- cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

c) - Pour le cépage syrah N, les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- clones 73, 99, 301, 381, 382, 383 ;
- porte-greffe 110 Richter.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation. La présence des cépages accessoires est autorisée en mélange de plants dans les parcelles plantées en cépage syrah N, dans la limite d'une proportion de 10 % des pieds.

b) - La conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

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 ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,30 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds.
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple.
La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) - Règles de palissage, 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 7500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

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 :
- 161 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;
- 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

a) - Assemblage de cépages
Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 90 % de l'assemblage, et les vins élaborés à partir des cépages blancs et du cépage syrah N sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant la même proportion.

b) - Fermentation malolactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériels interdits
Les pressoirs continus sont interdits.

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

g) - 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 doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu 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

La zone géographique est localisée sur la rive droite du Rhône et est enserrée entre les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Saint-Péray », au sud, et « Condrieu », au nord.
Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône ».

Le vignoble s'étend sur 60 kilomètres environ, selon un axe nord-sud surplombant le Rhône, en privilégiant les sites climatiques les plus favorables exposés sud/sud-est et nichés sur la bordure orientale du Massif Central.
La zone géographique est ainsi soigneusement délimitée sur le territoire de 23 communes du département de l'Ardèche et de 3 communes du département de la Loire.

Le substratum géologique est essentiellement d'âge primaire, avec la présence de quelques îlots d'âge secondaire localisés dans la partie méridionale de la zone géographique sur les communes de Châteaubourg et Guilherand-Granges.
Sporadiquement, il existe des dépôts du Quaternaire issus, soit de l'alluvionnement du Rhône et de ses affluents, soit de l'érosion.
Sur ce substratum se sont surtout développés des arènes granitiques et des sols sablo-argileux, quelques sols issus de roches métamorphiques comme les gneiss et les micaschistes et très localement des sols calcaires d'éboulis ou des sols récents développés sur sables et cailloutis alluvionnaires, ou loess du Quaternaire.

Le climat qualifié localement de « *Lyonnais* » est continental même s'il bénéficie des dernières influences méditerranéennes remontées par la vallée du Rhône. 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 mais il génère aussi des conditions de températures théoriquement peu propices à la maturité. Ce contexte venté implique le choix de situations relativement abritées et ensoleillées. Plus rare, le vent du sud, chaud et humide, favorise une bonne maturité mais est souvent vecteur de pluies.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble, implanté autour de la commune de Tournon, constitue la partie occidentale du territoire des *Allobroges*. Le début de la culture de la vigne y remonte au moins à la période de l'occupation romaine, entre 124 avant Jésus-Christ et 61 avant Jésus-Christ.
A partir de cette date, les *Allobroges* deviennent *Vienneses* ou cité de Vienne.
Le géographe STRABON évoque la culture de la vigne dans la Vallée du Rhône en 30 avant Jésus-Christ sans pour autant préciser sa limite septentrionale.
En revanche, de nombreux auteurs anciens, dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL mentionnent *l'Allobrogica vitis*, un vin de Vienne produit dans les *Allobroges*.
L'*Allobrogica* désigne par ailleurs un cépage dont l'étude de l'ADN en fait un cousin éloigné du cépage syrah N, lui-même emblématique des appellations d'origine contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales » et des vins rouges de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph » en particulier.

Ces appellations d'origine contrôlées, situées de part et d'autre de la vallée du Rhône entre Vienne et Valence, partagent avec « Saint-Joseph » une topographie de très fortes pentes et, de fait, une viticulture de coteaux parfois très escarpés nécessitant la mise en place et le maintien de terrasses étroites.
Ces versants abrupts ont pourtant failli être abandonnés lors des « Trente Glorieuses » lorsque la main d'œuvre nécessaire à leur entretien se raréfie. En effet, cette main d'oeuvre préfère se diriger vers l'industrie de la vallée du Rhône où les salaires sont plus rémunérateurs et plus réguliers que dans l'agriculture de l'époque.
Dans les 1980, le vignoble a déserté les coteaux, au profit des replats plus faciles à travailler mais au potentiel viticole de moindre qualité (gel, problèmes de maturité…). Les producteurs s'engagent alors, avec l'Institut national de l'origine et de la qualité, dans une importante révision de l'aire parcellaire délimitée, avec pour ambition de réhabiliter le vignoble des coteaux historiques. Cette révision, qui réduit de moitié l'ancienne aire parcellaire délimitée, passant alors de 6800 hectares à 3400 hectares et qui fut donc lourde de conséquences sociales pour les producteurs, met en évidence le rôle dynamique des producteurs dans la définition et la maîtrise des règles de production. Dès lors, le vignoble est restructuré et les coteaux qualitatifs reconquis.

En raison des différences de latitude et d'altitude, la notion de méso climats prend ici toute sa mesure. Les producteurs ont sélectionné les niches où ensoleillement et températures sont les plus favorables, grâce notamment au choix de sites sud/sud-est, protégés des vents du nord.

Les cépages syrah N, marsanne B et plus anecdotiquement roussanne B, sont les seuls autorisés sur ce territoire. Le cépage syrah N est ici surtout planté sur des parcelles dont les sols sont issus de roches éruptives ou métamorphiques, chauds, souvent friables (gore, micaschistes) et nécessitant l'aménagement de murets localement dénommés « *Cheys* ».
Son implantation est ainsi privilégiée sur des parcelles présentant des sols issus des granites porphyroïdes des communes de Glun et de Mauves, ou sur des parcelles présentant des sols issus des granites gneissiques situés au nord de Tournon, sur les communes de Lemps, Saint-Jean-de-Muzols ou Vion.
Les cépages blancs sont essentiellement implantés sur des parcelles présentant des sols plus calcaires près de Guilherand-Granges et à Châteaubourg et sur les loess.

Au Moyen-Âge, les vins de « Saint-Joseph » sont connus sous la dénomination « *vins de l'Hermitage* » et « *vins de Mauves* ».

En 1312, le comté de Lyon, situé sur la rive droite du fleuve (actuel département de l'Ardèche) est rattaché au Royaume de France, alors que la rive gauche (actuel département de la Drôme) reste à l'empire. Les vins de la commune de Tournon et de Mauves comme ceux des autres communes de la rive droite du Rhône se trouvent ainsi privés de débouchés vers le Dauphiné, alors terre étrangère, et les conditions d'accès difficiles ne leur permettent pas de développer d'éventuels réseaux commerciaux de substitution vers l'arrière-pays. Des dispositions hostiles des vignobles plus septentrionaux amplifient alors ce phénomène, et parmi elles, une ordonnance datée de 1446 des Ducs de Bourgogne faisant défense de venir à des vins « *étrangers* » du « *bas pais* » dont Tournon *(Cépages et vignobles de France de* P. GALET*)*. De son côté, le vignoble de « l'Hermitage », situé à la même latitude mais sur l'autre rive du Rhône peut, a contrario, développer sa diffusion et sa réputation.
De ce fait, les vins de Tournon restent discrets sur les marchés, même si leur notoriété est établie, au moins dans l'entourage du Roi de France, puisque la cours de FRANÇOIS 1er s'approvisionne en « vins de Tournon » et qu'en 1533, le cardinal de Tournon, en villégiature à Rome, demande qu'on lui envoie du « vin de Tournon » pour le faire connaître à ses amis (*Histoire de la vigne et du vin de France de* R. DION).
Un extrait du manuscrit de J. PELISSON (principal du collège de Tournon) écrit vers 1560 et repris dans « *Multiers du Vivarais* » de A MAZON, en 1888, atteste de la notoriété des « vins de Mauves » et de Tournon au XVI^{ème} siècle : *« il ne se cueille point de vin si délicat ni friand qu'aux terroirs de Medves (Mauves) et de Tournon, ni qui soit plus renommé car il se porte à Rome et s'y vend presque autant qu'on veut… »*
Par l'édit de 1776, qui institue la libre circulation des vins à l'intérieur du royaume, et par le développement des axes de communication, ces vins peuvent être, enfin, acheminés vers Paris et ainsi diffuser plus largement leur renommée, comme en témoigne une référence aux « vins de Mauves » dans « *Les Misérables* » de Victor HUGO, publiés en 1862.

Au nord de Mauves et Tournon, d'autres communes sont également très réputées pour la qualité de leur vin rouge. Ainsi, P. GALET affirme qu'au XIX^{ème} siècle et avant la crise phylloxérique, les vins rouges les meilleurs du canton de Pélussin sont produits sur les communes de Vérin, Saint-Michel, Chavanay et Saint-Pierre-de-Bœuf et vendus sous le nom de « vins du rivage » en raison de la proximité des coteaux du fleuve Rhône.
Enfin au XX^{ème} siècle, l'encyclopédie RORET de 1921 cite les vins des territoires de Mauves et de Saint-Jacques, mais aussi les vignobles de Limony, Sara (Sarras) et Vion de l'arrondissement de Tournon.

Le 19 novembre 1937, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » est reconnue avec une zone géographique couvrant le territoire d'un grand nombre de communes viticoles de la vallée du Rhône, entre Ampuis et Avignon, dont l'ensemble des communes de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph ».
D'après l' « *Atlas de la France Vinicole* » de L. LARMAT (édition de 1943) ce vignoble est encore désigné sous l'appellation simple « Côtes du Rhône », et la légende cartographique précise « groupe septentrional » quand les autres appellations d'origine contrôlées de ce secteur sont déjà reconnues en « *crus*» des « Côtes du Rhône » : « Cornas » et « Hermitage » depuis 1938, « Côte Rôtie » et « Condrieu » depuis 1940.
Si, à cette époque, toutes les communes de la zone géographique de « Saint-Joseph » ne sont pas distinguées au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », certaines d'entre elles bénéficient, en revanche, d'une réputation qui autorise sur l'étiquetage des vins, l'adjonction du nom de la commune ou du lieu-dit comme par exemple : « Côtes du Rhône Mauves », « Côtes du Rhône Tournon », ou « Côtes du Rhône Saint-Joseph ». Cette disposition permet l'émergence de la réputation des vins de « Saint-Joseph », un quartier cadastré de la commune de Tournon.
Il faut attendre 1956 pour que les vins produits sur 6 communes autour de Tournon bénéficient de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph ». Le nom est choisi unanimement en raison de la réputation incontestable des vins de ce lieu-dit de la commune de Tournon, et parce qu'il est exploité en partie par des viticulteurs de la commune voisine de Mauves. Il avait d'ailleurs été choisi, dès le XVII^{ème} siècle, par les Jésuites de Tournon pour désigner les vins issus des communes de Mauves et de Tournon.

En 1969, la zone géographique est étendue à 20 autres communes et vient ainsi jusqu'au territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu », au nord.

Le vignoble compte, en 2009, environ 1000 hectares plantés pour une production moyenne annuelle de 35000 hectolitres.

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

Les vins rouges représentent, en 2010, 90 % de la production. Ils sont majoritairement issus du seul cépage syrah N ou « *sérine* ».
Ils présentent un caractère aromatique très marqué par l'élégance et la finesse et rappelant souvent des notes fruitées, épicées, de réglisse ou de sous bois. En bouche, le velouté des tanins est recherché. L'incidence des variations de sols et de mésoclimats est ressentie principalement sur les structures tanniques, plus rustiques et s'affinant plus lentement pour les vins issus des parcelles présentant des sols calcaires.

Les vins blancs, plus anecdotiques, ne représentent que 10 % de la production. Ils sont majoritairement issus du cépage marsanne B (95% de l'encépagement blanc), implanté surtout sur les sols marqués par la présence de calcaire. Ce sont des vins secs très aromatiques aux accents de fleurs blanches mellifères largement représentés. En bouche, ils présentent un équilibre original souligné par le gras.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble de « Saint-Joseph » probablement implanté à la période romaine, appartenait à la partie occidentale du territoire des *Allobroges*.
Historiquement, le développement de la vigne et du commerce des vins est intimement lié à la rive gauche du Rhône, compte tenu, d'une part, de l'appartenance de la partie orientale de la zone géographique à la ville de Vienne baptisée « la vineuse » et capitale de l'*Allobrogicum*, et d'autre part des liens étroits entre les communes viticoles de Tournon et de Tain-l'Hermitage qui se font face sur un rétrécissement du fleuve Rhône. La colline de Tain-L'hermitage repose d'ailleurs sur un substratum géologique qui est un lambeau de massif granitique que le Rhône a détaché de la montagne de Tournon. Enfin, l'encépagement de ce secteur, sur les deux rives du Rhône, a privilégié un triptyque identique : les cépages syrah N, marsanne B et roussanne B.

Malgré les vicissitudes de l'histoire qui ont parfois rompu ce lien entre les deux rives, la communauté humaine de ce territoire a su mettre en valeur ses savoir-faire et, opiniâtre, a su construire une qualité spécifique traduite par la renommée, la notoriété de ses vins connus tantôt sous la dénomination « vins de Tournon », tantôt sous celle de « vins de Mauves ». Fort de cette expérience, le vignoble a pu se développer sur d'autres communes au nord de Tournon tout en conservant son identité.

Les influences méditerranéennes, sensibles sur les versants les mieux exposés de ce territoire, viennent atténuer les rigueurs septentrionales et les attaques fraîches du vent du nord. Associées aux caractères drainants et chauds des sols d'arènes ou d'éboulis cultivés en terrasses sur ces versants abrupts que les hommes ont su maintenir et reconquérir, associées à un encépagement identitaire et stable dans le temps, elles permettent d'obtenir un potentiel de vendanges que les savoir-faire partagés savent préserver. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Saint-Joseph » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Les vins rouges, issus de raisins bénéficiant de bonnes conditions de maturité et récoltés dans des situations à régime hydrique maîtrisé sont ainsi remarquables par leur souplesse et leur élégance, la matière et la complexité aromatique étant présente.
Les vins blancs, même s'ils ne représentent qu'une faible part de la production, portent également tout le savoir et l'incidence de ces coteaux. Ils sont principalement issus des sols carbonatés, sur des parcelles idéalement exposées où ils puisent cet équilibre particulier dans lequel le gras domine la vivacité et vient soutenir un bouquet aromatique floral et miellé.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

La production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 février 1994, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage des dites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2021.

2°- Encépagement

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones et du porte-greffe, pour le cépage syrah N, s'appliquent aux plantations réalisées après le 1er août 2011.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et d'écartement entre les rang 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, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph », 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 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 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 (fiche parcellaire tenue à jour) et contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et 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 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 contrôles sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur site
Conditionnement	Contrôles sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)

VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôles documentaires (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles 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 PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction 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 « ORLÉANS » homologué par le décret n° 2011-1376 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

Chapitre Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Orléans », initialement reconnue par le décret du 23 novembre 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

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

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

1° Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Loiret : Baule, Beaugency, Chécy, Cléry-Saint-André, Mardié, Mareau-aux-Prés, Meung-sur-Loire, Mézières-lez-Cléry, Olivet, Orléans, Saint-Ay, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, Saint-Jean-de-Braye.

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 5 et 6 septembre 2001.

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 du Loiret : Ardon, Bou, Chaingy, Combleux, Dry, Huisseau-sur-Mauve, Jouy-le-Potier, Lailly-en-Val, Messas, Semoy, Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, Tavers, Villorceau.

V. - Encépagement

1° Encépagement:

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
Vins blancs	cépage principal : chardonnay B ; cépage accessoire : pinot gris G.
Vins rouges	cépage principal : meunier N ; cépage complémentaire : pinot noir N.
Vins rosés	cépage principal : meunier N ; cépages accessoires : pinot gris G, pinot noir N.

2° Règles de proportion à l'exploitation:

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	La proportion du cépage chardonnay B est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.
Vins rouges	La proportion du cépage meunier N est comprise entre 70 % et 90 % de l'encépagement
Vins rosés	La proportion du cépage meunier N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1° Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b)- Règles de taille

Les vignes sont taillées, avec un maximum de 11 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- une taille courte à coursons (en éventail ou en cordon de Royat) chaque courson ne devant pas porter plus de 3 yeux francs ;
- une taille longue en Guyot simple sur laquelle le long bois ne doit pas porter plus de 8 yeux francs ;
- une taille courte en Guyot double avec 2 taquets à 4 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

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

La hauteur entre le sol et le fil inférieur de palissage ne peut pas excéder 0,55 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 9000 kilogrammes par hectare pour les cépages chardonnay B et pinot gris G ;

- 8500 kilogrammes par hectare pour les cépages meunier N et pinot noir N.

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

2° Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique, qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 2 mètres après les amarres de bout de rang.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° Maturité du raisin:

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 153 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
- 162 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs	55
Vins rouges	50
Vins rosés	50

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 (en hectolitres par hectare)
Vins blancs	60
Vins rouges	55
Vins rosés	55

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

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

c) - Normes analytiques
Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :
Les vins rouges ne peuvent présenter une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 2 grammes par litre.

Les vins blancs et rosés ne peuvent présenter une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre et une acidité totale inférieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

La teneur en fer est au maximum de 10 milligrammes par litre pour les vins rosés et blancs.

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

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au rendement moyen par hectare vinifié sur l'exploitation des 5 dernières années, multiplié par la surface en production.

f) - Entretien global du chai et du matériel

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

2° Dispositions relatives au conditionnement

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

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

3° Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - 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) - 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 ce vignoble, la plus septentrionale de la vallée de la Loire, est située de part et d'autre de la Loire, entre la plaine de Beauce et la forêt de Sologne. Elle s'étend sur 13 communes dans un paysage au relief peu marqué sur quelques 35 km, en amont et en aval de la ville d'Orléans. Le vignoble est essentiellement implanté en aval d'Orléans sur les terrasses anciennes sablo-graveleuses en rive sud de la Loire et occupe également en rive nord les rebords du plateau calcaire de la Beauce.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les terrains à dominante texturale sableuse, très filtrants, développés dans les alluvions anciennes de la Loire et les sols argilo-calcaires des « formations de Beauce » de l'Aquitanien.

Le climat, de type océanique dégradé aux influences continentales, présente à titre de comparaison une température moyenne annuelle inférieure de l'ordre de 0,7°C à celle des vignobles méridionaux du Val de Loire avec une durée d'ensoleillement annuel identique.

b. Description des facteurs humains contribuant au lien

Fondée vers 510 par Saint-Mesmin sur un domaine donné par Clovis, l'abbaye de Micy se signale dès cette époque par l'abondance et la qualité du vin qu'on y récoltait. La viticulture se développe

rapidement au VI^e^ siècle dans la région, et Grégoire de Tours indique que des marchands de vins en quête de gros approvisionnements se rendent à Orléans pour leur commerce.

Dès le moyen-âge, la réputation des vins d'Orléans est établie ainsi que la nécessité de bien conduire les vignes. Dès le XIII° siècle, le poète Henri d'Andeli loue les vins d'Orléans provenant de vignes sans engrais de fumier : *"vins d'Orliens qui nessent sans gresse de fiens"*. Les vins d'Orléans sont connus à l'étranger et Jean d'Angleterre (dit Jean sans Terre) en achète notamment en 1206 et 1215.

Les vins de l'Orléanais sont également régulièrement consommés à la cour de France dont le domaine royal se borne pendant longtemps à l'Orléanais et à l'Ile-de-France. A la Renaissance, le séjour des rois dans les châteaux de la Loire perpétue la renommée des vins de cette région.

En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 km) de la capitale. Pour répondre à la demande croissante, en particulier en vins rouges, la production s'intensifie rapidement autour d'Orléans : un vignoble de quantité se substitue alors au vignoble traditionnel de qualité avec notamment l'introduction de cépages gros producteurs. C'est ce que dénonce en 1605 Simon Rouzeau dans *L'Hercule guespin, ou l'hymne du vin d'Orléans* : accusant *« la main qui brouillonne »*, le *« trompeur vestandier, en cinq ou six tonneaux un tonneau divisant […] qui fait de l'Auvernat* [pinot noir N] *seulement en peinture »* :

« Otez ces Teinturiers, ne leur donnez l'entrée,
Renvoyez les la bas en leur noire contrée. […]
Que dedans peu de temps on verra ruinée
La gloire d'Orléans en sa bonne vinée. »

La réputation des vins de l'orléanais s'effondre effectivement aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles et le vignoble devient producteur de vins ordinaires approvisionnant la capitale. Seule la viticulture bourgeoise reste attachée à la conservation des cépages et traditions de qualité, pour sa propre consommation.

Le pinot noir N, localement nommé « auvernat », a longtemps constitué, avec le chardonnay, la base de l'encépagement local réservé à la production les vins de qualité,

La proportion du cépage pinot noir N a fluctué avec le temps, entre autres au profit du meunier N (localement appelé gris meunier), qui est une mutation cotonneuse du pinot noir et qui présente des caractéristiques intéressantes (production moyenne mais régulière et débourrement tardif permettant d'éviter les gelées printanières). La statistique de 1803 précise que *« l'auvernat est le plant de vigne qui donne le meilleur vin d'Orléans ; mais il est le moins fécond »*, et dans le troisième quart du XIX^e^ siècle, J. Guyot mentionne bien : *« l'auvernat franc (pineau noir de Bourgogne), qui était autrefois l'honneur de l'Orléanais et qui n'existe plus ; l'auvernat gris ou meunier, qui domine absolument les cépages noirs de l'Orléanais »*.

L'importance passée du vignoble orléanais est sans commune mesure avec son étendue actuelle. Plusieurs textes anciens font état de la quasi-monoculture de la vigne dès le XI^eme^ siècle entre Châteauneuf-sur-Loire et Beaugency. Roger Dion considère qu'aux XV^eme^ et XVI^eme^ siècles, le vignoble orléanais était comparable en puissance et richesse au vignoble bordelais d'aujourd'hui. Dans un ouvrage statistique de 1803 il est évoqué comme « peut-être le plus grand vignoble de France », avec environ 32 000 ha, et vers 1868, Guyot mentionne encore 22 000 ha de vignes dans l'Orléanais.

Après le développement du chemin de fer, qui ouvre la porte à la concurrence des vins méridionaux pour l'approvisionnement de Paris, le phylloxéra porte au vignoble orléanais un coup presque fatal. Cependant, à partir de 1933, des viticulteurs se réunissent pour assurer en commun la vinification et la mise en marché de leurs vins et s'organisent pour faire vivre un vignoble dont la notoriété ancienne est très forte.

Les vins de l'orléanais sont reconnus en 1951 en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de l'Orléanais », puis en appellation d'origine contrôlée en 2006.

En 2008, le vignoble approche les 80 ha exploités par une vingtaine de viticulteurs. La production est d'environ 2200 hl. Les vins rouges dominent toujours la production, avec un peu plus de 40% du volume, suivis par les blancs (35%) et les rosés.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges présentent le plus souvent des arômes de fruits rouges et noirs avec notamment des notes de cerise, et une bouche friande, soutenue par des tanins soyeux.

La couleur des vins rosés est souvent qualifiée d'œil de perdrix. Leur palette aromatique comprend des notes douces de petits fruits rouges, bien mise en valeur par une certaine vivacité en bouche.

Les vins blancs, délicats et élégants, se distinguent fréquemment par des notes de fruits mûrs et une bouche présentant un bel équilibre entre rondeur et vivacité.

3. Interactions causales

L'un des grands facteurs de qualité et d'originalité des vins d'Orléans est le climat de la région, lié à la latitude et à l'influence du fleuve. A peu près à la même latitude que la ville d'Auxerre, on se rapproche ici de la limite nord de la culture des cépages meunier N, pinot noir N, pinot gris G et chardonnay B pour la production de vins tranquilles. Le vignoble orléanais est d'ailleurs le vignoble français le plus septentrional dont une part importante de la production est constituée de vins rouges.

L'autre grand facteur est son aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins qui traduisant les usages, ne classe que les sols filtrants à dominante texturale sableuse. Développés dans des alluvions anciennes de la Loire, avec localement une charge en galets, ils sont très bien adaptés à une production de vins de qualité, de par leur potentiel agronomique limité, leur réchauffement rapide et leur bon ressuyage naturel.

Ces facteurs naturels favorables induisent cette fraîcheur que les vins arborent. C'est le choix très ancien et le maintien d'un encépagement parfaitement adapté à ces facteurs, basé sur des cépages de la famille des pinots qui a contribué à ce développement de la culture de la vigne, et à la qualité des vins produits, reconnue depuis près de dix siècles. C'est d'ailleurs ce qu'exprimait J. Guyot vers 1868 en affirmant que *« les vignes, dans l'arrondissement d'Orléans, sont cultivées de temps immémorial sur de très bonnes bases »*.

Toujours reconnu comme un grand vignoble produisant des vins de haute qualité jusqu'à la Renaissance, les vicissitudes de l'histoire (« Edit des vingt lieues », concurrences des vins méridionaux, phylloxéra) n'ont jamais réussi à détourner les vignerons d'Orléans de leur vocation à produire des vins originaux comme le traduisent la notoriété et la réputation actuelles du vignoble, évoqué dès le VI^{ème} siècle dans les archives de Grégoire de Tours, qui continue à prospérer grâce au dynamisme des producteurs.

XI. - Mesures transitoires

1° Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 24 novembre 2006 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation ou 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 et au plus tard jusqu'à la récolte 2031. Toutefois, le volume revendicable pour ces vignes est limité à 85 % du rendement annuel et la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée

à :
7600 kilogrammes par hectare pour le chardonnay B et le pinot gris G ;
7200 kilogrammes par hectare pour le meunier N et le pinot noir N.

b) - A compter de la récolte 2015 et jusqu'à arrachage, pour les parcelles respectant la densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare mais ne respectant pas les dispositions relatives aux écartements définies dans le présent cahier des charges, la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée à :
7600 kilogrammes par hectare pour le chardonnay B et le pinot gris G ;
7 200 kilogrammes par hectare pour le meunier N et le pinot noir N.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

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

2° Dispositions particulières

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

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

c) - 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;
- et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

3° Déclaration préalable des transactions:

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants;
- l'identité de l'acheteur.

4° Déclaration préalable de conditionnement :

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

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

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 qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

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

II. - Tenue de registres

Vignes sous mesures transitoires

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 24 novembre 2006, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;

- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

Chapitre III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (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)	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan d'inspection
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain. — Comptage du nombre d'yeux francs par pied. Description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
B.2. Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Suivi de la vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site. — Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs
B.3. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C.- CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique

Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CANON FRONSAC » homologué par le décret n° 2011-1377 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. − Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Canon Fronsac », initialement reconnue par le décret du 1er juillet 1939, 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 « Canon Fronsac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Fronsac et Saint-Michel-de-Fronsac.

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 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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière et Villegouge.

V. − Encépagement

1° - Encépagement :

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

2° - Règles de proportion à l'exploitation :
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.
- La proportion de chacun des cépages carmenère N ou petit verdot N est inférieure ou égale 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.

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 par 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 inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes : taille Guyot simple ou Guyot double ou taille à cots (ou coursons) en cordon ou en éventail, ou à astes (ou longs bois) avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
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 moins 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 9000 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximum de 14 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 6500 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.
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 :
- L'enherbement des tournières est obligatoire ;
- La végétation est maitrisée soit mécaniquement, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement. Dans ce dernier cas, la superficie traitée ne peut être supérieure à 60% de la superficie entre les rangs.

- 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 d'origine contrôlée.

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 maturité du raisin.

VII. − Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

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

2° - Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 198 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

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

VIII. − Rendements. – Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 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 65 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 aux usages, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales :

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

a) - Assemblage des cépages.
Les vins ne sont pas issus des seuls cépages accessoires.
La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans les assemblages.

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

c) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

d) - Pratiques oenologiques 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 foulo-benne (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 dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins 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) - 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 :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

- 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 et 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'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du 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 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 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Canon-Fronsac », située sur la rive droite de la Dordogne au confluent avec l'Isle, est incluse au sud ouest de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac » sur les communes de Saint-Michel-de-Fronsac et de Fronsac. Cette appellation se situe au nord-est du département de la Gironde, séparée de Libourne à l'est par la vallée de l'Isle.

Le climat, comme pour l'ensemble de la Gironde en bordure de l'Océan Atlantique, est océanique tempéré, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. Les coteaux assez abrupts et la proximité des deux rivières, la Dordogne et l'Isle, favorisent la protection des vignes contre les gelées et les accumulations d'air froid. Imprévisible, le climat océanique peut, certaines années, se traduire par des dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire, par des arrière-saisons chaudes et très ensoleillées. Cette variabilité est à l'origine de l'effet millésime marqué.
Les coteaux assez abrupts et la proximité des deux rivières, la Dordogne et l'Isle, favorisent la protection des vignes contre les gelées et les accumulations d'air froid. Le paysage est marqué par des promontoires rocheux dominants la Dordogne avec un sommet de 61 m au tertre de Canon, où sont bâtis de magnifiques châteaux bénéficiant de points de vue lointains sur la vallée de la Dordogne. Le paysage s'inscrit parmi ceux du Libournais viticole, formé de tertres et de combes, coteaux soulignés d'une corniche boisée, surplombant la Dordogne et recouverts de vignobles. Ceux-ci sont ponctués de villages de pierre calcaire aux toits de tuiles, aux églises érigées aux XIème, XIIème siècles et XIIIe siècle.
Les parcelles destinées à la récolte du raisin font partie d'une aire précisément délimitée qui exclut les zones alluviales de la basse vallée de la Dordogne pour ne retenir que les vignes en coteaux.
De la base vers les hauteurs du plateau, on rencontre successivement des formations d'âge Tertiaire :

- les molasses du Fronsadais qui affleurent dans la vallée de la Dordogne, représentées par des sables plus ou moins grossiers, parfois accompagnés de grès, ou d'une argile sableuse ;

- le calcaire de Castillon qui forme une corniche généralement boisée affleurant sur le flanc des plateaux longeant la Dordogne ;
- le calcaire à Astéries, de nature très variable, plus ou moins compact, fossilifère ou en bancs entremêlés d'argiles et de sables calcarifères, recouvert de colluvions sablo-argileuses ou graveleuses de faible épaisseur.

Le vignoble de Canon Fronsac est implanté sur les versants molassiques, où se sont formés des sols bruns calcaires et en très grande majorité sur le plateau sur calcaire à Astéries où se sont formés des sols argilo-calcaires ou des sols argilo-sableux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Sous l'occupation romaine de la Gaule au temps de la *Pax romana*, les romains furent les premiers à asseoir la toute jeune réputation de la région de Fronsac, dont l'histoire est intimement liée à la naissance de l'appellation d'origine contrôlée « Canon-Fronsac ». Ils ne considéraient comme bonne vigne que celle qui s'étageait à flanc de coteau.

Au XVII^{ème} siècle, l'arrivée du cardinal de Richelieu prépare les vins de Fronsac à la célébrité qu'ils connaîtront dans la haute société aristocratique. Achetant la terre de Fronsac en 1633, il lègue ces terres aux enfants de sa sœur cadette.

C'est au XVIII^{ème} siècle que Louis-François ARMAND du PLESSIS, surnommé « *Fronsac* », arrière-petit neveu du Cardinal de RICHELIEU et du Maréchal Duc de RICHELIEU, hérite du duché de Fronsac. Ce « maréchal libertin », ami de Casanova, fit plus pour la réputation des vins de Fronsac que tout autre homme d'Etat. A l'occasion des fêtes galantes qu'il donna dans ses murs, une « folie » au genre italien, il prôna l'usage de ces vins à la cour de Versailles. C'est ainsi que les vins de Fronsac et de Canon-Fronsac deviendront très à la mode à Paris, vins qui étaient, dit-on, « la tisane préférée de Richelieu ».

Mais le point d'orgue du souci qualitatif du vignoble de Canon-Fronsac a lieu à la fin du XVIII^{ème} siècle lorsque des négociants libournais (Fontemoing, Boyer et Lafon) achètent des propriétés dont les vins acquièrent une notoriété et des prix élevés. Ces personnages révolutionnent la viticulture en implantant des cépages soigneusement choisis à la place des vieilles vignes anarchiques et en pratiquant le vieillissement des vins. Ainsi Canon-Fronsac est-il devenu, selon le professeur Henri Enjalbert : « le berceau historique des grands vins du Libournais » (ENJALBERT, H. - Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac - 1983).

L'appellation « Canon-Fronsac », dont le nom a été simplifié en 1964, est initialement reconnue par décret du 1er juillet 1939 sous la dénomination « Côtes de Canon Fronsac ».

Depuis quelques décennies, l'espace agricole de cette appellation est consacré à la monoculture de la vigne. Comme tout le Libournais, la production y reste familiale, la cinquantaine de propriétés viticoles ayant une surface moyenne de six hectares. En 2010, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Canon-Fronsac » couvre 270 hectares pour une production annuelle moyenne de 11 000 hectolitres.

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

Ce vignoble produit des vins rouges tranquilles avec le cépage merlot N, bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité, et souvent accompagné des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N qui apportent de la fraîcheur et de la structure, ce qui augmente le potentiel de vieillissement de ces vins et leur complexité aromatique. Ces cépages sont à l'origine de vins à la couleur rouge intense, teintée de pourpre ou rubis, au nez puissant, souvent marqué par des notes aromatiques de fruits rouges (mûre, cerises, cassis), qui peuvent évoluer au vieillissement vers un bouquet complexe aux nuances tantôt truffées tantôt giboyeuses ou épicées suivant les types de sols. La carmenère N, le petit verdot N (dans la limite de 10% chacun) ou le cot N, anciens cépages bordelais, peuvent compléter l'encépagement.

3° - Interactions causales :

Ce territoire de Canon, caractérisé par des coteaux, des tertres, des vallonnements rocailleux, l'hydrographie (présence d'eau souterraine), l'ensoleillement des pentes, le climat et les ports très accessibles, s'est distingué très tôt dans l'histoire comme un territoire de prédilection pour la viticulture. Sa délimitation a été faite pour la première fois par jugement du 19 mai 1928 et sur appel par un arrêt de la Cour de Bordeaux en date du 11 juillet 1932, donnant le droit d'adjoindre à « Côtes de Fronsac » la dénomination de « Canon » aux propriétaires des terres situées dans ce lieu privilégié. La zone est définie par ses limites extrêmes, dans ce même jugement, sur une partie de la commune de Saint-Michel-de-Fronsac et une partie de la commune de Fronsac

L'aire parcellaire de production de l'appellation « Canon-Fronsac » délimite les parcelles situées soit sur les plateaux calcaires dont la perméabilité permet un assainissement facile, soit sur les versants molassiques dont la pente facilite l'écoulement des eaux. Par ailleurs, sont exclues les parcelles sur alluvions modernes (palus) en bord de rivière, cette exclusion figurant déjà dans l'arrêt de la Cour de Bordeaux de 1932. Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, en particulier du merlot N, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement.

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation « Canon Fronsac » est interdite. Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux sélectionnés au cours de l'histoire.

Dès le début des premières vignes sur les coteaux de Canon, les hommes ont su peu à peu adapter la culture à ce terroir et à ce climat si particulier. Dès le XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, ils utilisèrent les échalas de soutien puis le palissage et adaptèrent le mode de taille pour permettre une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale. La densité de plantation était déjà à cette époque prise en compte afin d'éviter une charge trop importante par pied à la vigne. Parallèlement et peu à peu, le savoir-faire de l'élevage du vin augmente grâce au souci permanent de mieux faire des vignerons de Canon Fronsac qui, grâce à ce terroir exceptionnel, produisent des vins susceptibles de vieillir très longtemps.

Les vins sont élevés plusieurs mois, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, aux combinaisons des tanins avec les anthocyanes leur conférant beaucoup de rondeur et leur meilleure expression avant mise sur le marché.

Cette région, inscrite dans les paysages libournais, a acquis une grande notoriété il y a deux siècles, comme en témoigne l'ouvrage de Cocks et Féret « Les vins de Bordeaux » (1868) où l'on peut lire « …le beau coteau de Canon produit un vin corsé, ferme, chaud, parfumé, possédant de la finesse, de la distinction et une réputation universelle ». Aujourd'hui, par une délimitation rigoureuse des parcelles, par des pratiques issues des usages anciens, et respectueuses de l'environnement, l'appellation « Canon-Fronsac » pérennise sa réputation d'antan, parmi les grands vins de Bordeaux.

XI. − Mesures transitoires

1° - Encépagement.

La règle de proportion à l'exploitation relative aux cépages principaux s'applique à compter de la récolte 2015.
Jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.

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 4 500 pieds par hectare et 5 000 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine

contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2040 incluse, 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 à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 2300 pieds par hectare et 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 2020 incluse.

b) 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

a) - Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Canon Fronsac » 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.

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 adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant celle 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, accompagnée du SV11 pour les caves coopératives 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 si celui-ci a été modifié depuis le dernier plan transmis.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou 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.
Est considéré comme conditionneur discontinu tout opérateur qui n'appartient pas à l'une des deux autres catégories. Cet opérateur doit faire une déclaration préalable de conditionnement cinq jours ouvrés avant chaque opération.

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

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

4. Déclaration de repli :

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

5. Déclaration de déclassement :

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

6. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs 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 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

1. Vignes en mesures dérogatoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au point XI du chapitre I^{er} devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles, notamment une copie de la déclaration de fin de travaux, en cas d'arrachage et de replantation.

2. Registre de dégustation
Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

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 (à l'aide d'un Système d'Information Géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - 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
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES 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. Comptage de grappes par mètre linéaire 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.
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs - Par examen visuel du raisin
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
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) 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

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 « LUBERON » homologué par le décret n° 2011-1378 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Luberon », initialement reconnue sous le nom « Côtes du Luberon » par le décret du 26 février 1988, 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 « Luberon » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et 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 Vaucluse : Ansouis, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget-sur-Durance, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Les Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

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 4 et 5 septembre 1996.
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 des Alpes-de-Haute-Provence : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, Corbières, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ;
- Département des Bouches-du-Rhône : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Charleval, Chateaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Mallemort, Meyrargues, Molléges, Mouries, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte-Reparade, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-Lez-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Senas, Vernègues, Verquières ;
- Département du Var : Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon ;

- Département du Vaucluse : Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bedoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Joucas, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lioux, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villes-sur-Auzon.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B (localement dénommé Rolle) ;
- cépage complémentaire : ugni blanc B ;
- cépage accessoire : viognier B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B (localement dénommé rolle), viognier 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 affectée à la production du vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins blancs :
- La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et vins rosés :
- Les 2 cépages grenache N et syrah N sont obligatoirement présents dans l'encépagement.
- La proportion des cépages grenache N et syrah N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement pour les vins rouges ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement pour les vins rosés ;
- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement, pour les vins rosés.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées :

- soit en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Est définie comme palissée une vigne dont le palissage est constitué de un ou 2 fils fixes et d'une paire de fils releveurs au-dessus du fil porteur.
- Pour les vignes palissées, et après écimage, la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir ;
- Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre ;
- Les cépages syrah N et viognier B sont obligatoirement palissés.

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 8000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et 7000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs.

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 187 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;
- 198 grammes par litre de moût pour les cépages syrah N, mourvèdre N et les autres cépages noirs destinés à l'élaboration de vins rosés ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12 % pour les vins rouges.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- Les vins proviennent de l'assemblage d'au moins 2 cépages au stade de la mise en marché à destination du consommateur ;
- Les vins rouges et blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques
- Au stade de la transaction en vrac ou de la retiraison, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL (milligrammes par litre)

Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 15,3	175
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 15,3	150
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 15,3	150

- Au stade du conditionnement ou après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4		
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 14 %	Inférieure ou égale à 3	Supérieure ou égale à 5	Supérieur ou égal à 40
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique supérieur à 14 %	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 5	Supérieur ou égal à 40

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée, chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges.

e) - Matériel pour l'élaboration des vins
Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité de cuverie
La capacité globale de la cuverie doit être au moins égale à une fois la récolte.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de 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 d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins 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°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique forme une unité remarquable autour du massif calcaire du Luberon. De forme oblongue, cette masse montagneuse s'étend de Cavaillon, à l'ouest, jusqu'à Manosque, à l'est, sur 55 kilomètres de long et 18 kilomètres de large et culmine, au Mourre Nègre, à 1125 mètres d'altitude.
Cette zone, inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, est limitée, au nord, par la vallée du Coulon/Calavon (vallée d'Apt), limitrophe de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », au sud, par la vallée de la Durance (Cavaillon Pertuis), et est bordée, à l'est, par le début des Alpes de Haute Provence et, à l'ouest, par la plaine du Vaucluse.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 36 communes du département du Vaucluse, réparties autour de ce massif, à flanc de montagne et sur les reliefs collinaires, des versants sud des Monts du Vaucluse aux versants nord et sud du Luberon.

Le climat, méditerranéen, se caractérise, d'une part, par des influences alpines à l'origine de courant froid en hiver et l'arrivée brusque de fortes chaleurs en été et, d'autre part, par des amplitudes thermiques quotidiennes importantes. Le massif du Luberon atténue l'influence du Mistral tout au long de l'année.
A l'intérieur de la zone géographique, la comparaison de moyennes sur de nombreuses années démontre les faibles écarts de température moyenne annuelle entre le versant nord (12,9°C à Apt) et le versant méridional du Luberon (13,1°C à Cucuron). L'ensoleillement est remarquable, parmi les plus importants de France, avec plus de 2600 heures de soleil par an.

Les sols les plus caractéristiques appartiennent à cinq types favorables à la qualité des produits :
- les sols caillouteux des terrasses anciennes ;
- les sols à pierrailles du glacis cryoclastique ;
- les sols d'éboulis ;
- les sols sableux sur molasse miocène ;
- les conglomérats de plateaux formés de galets et d'argile.

La quasi-totalité de ces sols est fortement influencée par la présence des massifs de calcaires urgoniens durs et compacts qui fournissent d'importantes réserves d'éboulis caillouteux qui viennent se mêler aux fractions sableuses ou argileuses.

Entre « *bories* » (petite habitation provençale construite en pierres sèches) et villages perchés, les vignes s'inscrivent entre 160 mètres et 450 mètres d'altitude, dans un paysage de relief portant des forêts et des garrigues et de plateaux portant une mosaïque culturale avec les cerisiers, les truffiers, les oliviers, le lavandin et le maraîchage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée, dès l'époque romaine, avec les vestiges de grandes *villae*, par exemple à Menerbes, avec la *villa* Mananca ou à Cadenet, avec la *villa* Marciana. Sur ces domaines étaient cultivés des céréales, de la vigne et des oliviers.
Un bas relief de l'époque Gallo-romaine a été par ailleurs découvert à Cabrières-d'Aigues. Il représente deux hommes halant un bateau qu'un troisième dirige, assis à l'intérieur. L'esquif contient deux barriques cerclées et au dessus, comme disposés sur une étagère, quatre amphores et trois récipients sans doute en verre, revêtus d'osier. Il s'agit certainement de la plus ancienne représentation connue du commerce du vin en Gaulle.

Dès lors, les preuves de l'existence de la vigne sont très nombreuses. Ecrits historiques, actes notariaux constatant des baux à complant, dont certains prennent la précaution de spécifier les cépages à planter, sentences judiciaires, cadastres communaux, inventaires de biens, sont là pour en témoigner :
«Les cadastres communaux de 1414 déposés aux archives départementales donnent les preuves formelles de la présence et de l'importance de la culture de la vigne sur les deux versants du Luberon. En effet on y trouve mentionnées les superficies complantées en vigne sur les communautés de Bonnieux pour 1662 fosserées (La fosserée correspondait à une plantation de 500 ceps), Menerbes, pour 883 fosserées, Robion, pour 77 saumées ».
« Les vins du Luberon virent leur zone d'influence déborder le Luberon pour intéresser des marchands d'autres régions de France et même à l'étranger. C'est ainsi qu'en novembre 1698 M.Goudet, marchand à Genève chargea les courtiers J.Bet et E.Janselme de lui acheter 250 tonneaux de vin de la Coste de Maubec et 300 tonneaux de Goult, et Lacoste ».

Le dictionnaire des communautés, au tome III de l'histoire du Comtat Venaissin de I. FORNERY (1741) relate qu'à Oppède, le secteur géographique est fertile en vin et qu'à Robion le reste de ce secteur abonde en vignes dont on fait un fort bon vin.

Le vignoble connaît l'essentiel de son développement dès la fin du XIX^{ème} siècle. Il s'accroît encore entre les deux guerres grâce à la fondation des caves coopératives, entre 1920 (Bonnieux) et 1930. Dès 1925, la cave coopérative de la Tour d'Aigues « La vinicole des coteaux » utilise le nom « Coteaux du Luberon »
Amédée GINIES, à l'origine de la création du premier syndicat, entreprend avec d'autres producteurs une démarche de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. En 1951 l'appellation d'origine est reconnue par un jugement du tribunal d'Apt. Puis en 1984, un dossier de demande d'accession en appellation d'origine contrôlée est constitué, aboutissant à la reconnaissance des « Côtes du Luberon » par le décret du 26 février 1988. Par souhait de simplification et pour mettre en avant le nom « géographique », le nom de l'appellation d'origine contrôlée devient « Luberon » par décret du 18 septembre 2009.
En 2010, les vignes occupent une surface de 3300 hectares environ, pour une production de 150 000 hectolitres élaborée par 51 caves particulières et 10 caves coopératives. Marrenon, structure de commercialisation créée en 1966, fédère l'ensemble des caves coopératives qui représentent près de 80% de la production revendiquée en appellation d'origine contrôlée.

Le cépage grenache N, un des trois cépages principaux avec les cépages syrah N et mourvèdre N, représente plus de 40% de l'encépagement du vignoble. Pour les cépages blancs, l'ugni blanc B et le grenache blanc B constituent les cépages de base.
Exception dans le paysage rhodanien, la production est relativement équilibrée entre les trois couleurs de vins : les vins rosés dominent la production suivis par les vins rouges (28%) et les vins blancs (24%).

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

Les vins rouges sont équilibrés avec une palette aromatique fruitée dominée notamment par les fruits rouges frais comme le cassis.

Les vins rosés font le lien entre le vignoble rhodanien et les influences méditerranéennes voire provençales. Frais, fruités, ils présentent souvent des arômes de fruits exotiques mis en valeur par un équilibre sur la vivacité.

Les vins blancs sont souples et aromatiques, avec des notes rappelant souvent les agrumes. Ils sont dotés d'un équilibre entre fraîcheur et rondeur mettant en avant leur minéralité.

3°- Interactions causales

Vignoble rhodanien, le « Luberon » marque la transition vers les vignobles méditerranéens et provençaux, au travers de son territoire, de ses hommes et des vins produits

Au sein de ce pays baigné de lumière et de couleurs vives, célèbre pour la pureté de son ciel, longtemps considéré comme une fontaine d'huile et de vin, le vignoble est intégralement inscrit dans un espace protégé au sein du Parc Naturel Régional du Luberon qui lui sert d'écrin et qui est lui-même reconnu par le classement de l'ensemble dans la réserve mondiale de biosphère classée par l'UNESCO.

Qu'elle soit dominée par le Petit Luberon ou le Grand Luberon, de part et d'autre de la Combe de Lourmarin, sur les flancs ou au pied de ces massifs calcaires imposants, la vigne s'implante sur des parcelles dont les sols ont reçus les bénéfiques apports de cailloutis calcaires favorisant leur réchauffement et leur drainage, bien évidemment propices à la production de raisins de qualité.

Le climat méditerranéen est favorable à la maturité des raisins grâce à la température et à l'ensoleillement estival, période d'accumulation des sucres et des polyphénols dans les baies. Sous l'action du vent, chassant les nuages, le vignoble se trouve relativement préservé des attaques cryptogamiques. La luminosité joue également un rôle important en favorisant le développement des précurseurs aromatiques. Ce territoire, qui s'ouvre à l'est sur les influences alpines, est également caractérisé par ses fortes amplitudes thermiques diurnes et nocturnes. Ces amplitudes, notamment en phase de maturité des raisins, ont une influence directe sur les équilibres des vins, permettant un lent développement des polyphénols, et donnant des vins ronds, pleins avec fraîcheur et élégance.

Les producteurs du « Luberon » ont constamment amélioré les moyens de produire des vendanges de qualité dans de bonnes conditions techniques, tant au niveau du vignoble grâce à des programmes d'encépagement qualitatif qu'au niveau de l'élaboration du vin par la modernisation des matériels vinicoles.
Le « Luberon » bénéficie d'un fort attrait touristique avec ses combes, ses forêts, ses légendes et ses châteaux. De vigne en villages perchés, c'est ainsi que se découvre la réalité de ce massif.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les parcelles de vigne plantées avant le 26 février 1988, avec les cépages counoise N, gamay N, pinot noir N, piquepoul noir N, 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.
Pour les vins rouges, la proportion des cépages counoise N, gamay N, pinot noir N, piquepoul noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

2°- Modes de conduite

a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009 et dont la densité de plantation est comprise entre 3300 pieds à l'hectare et 4 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 30 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2033, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 65 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2043, le vignoble de l'exploitation doit être conforme en totalité.

b) - Les dispositions relatives à la distance maximale entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 et dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 4 000 pieds à l'hectare.

c) - La disposition relative à l'obligation de palissage des cépages syrah N et viognier B ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Luberon » 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 bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

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, éventuellement regroupées en unités culturales (UC), affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.
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 ou UC : la ou les références cadastrales, la superficie, la ou les années de plantation, le cépage, la ou les densités de plantation.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication (partielle ou totale) est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins dix jours ouvrés avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou premier conditionnement.
Tout opérateur ayant adressé une ou plusieurs déclarations de revendication partielles adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication totale au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle 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.

3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac 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 de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur
Pour les vins vendus en vrac au consommateur, une déclaration de 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.
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 conditionnement.
L'opérateur qui réalise plus de douze conditionnements par an est dispensé de cette obligation mais adresse mensuellement un récapitulatif de ses opérations de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé, selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

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

Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs.
Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.
Il indique pour chaque parcelle concernée :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion).	Contrôle documentaire.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. - Conduite du vignoble.	

Taille.	Contrôle sur le terrain.
Densité.	Contrôle sur le terrain.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Pour une parcelle culturale donnée, évaluation de la charge selon des abaques réalisées par cépages.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Contrôle de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation).
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement.	Examen analytique complet du vin.
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement.	Examen organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES D'AUVERGNE » homologué par le décret n° 2011-1379 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 17 mai 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Boudes » ;
- « Chanturgue » ;
- « Châteaugay » ;
- « Corent » ;
- « Madargue ».

III. – Couleurs et types de produits

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne » est réservé aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

2°- Les dénominations géographiques complémentaires suivantes sont réservées aux vins tranquilles rouges :
- « Boudes » ;
- « Chanturgue » ;
- « Châteaugay » ;
- « Madargue ».

3°- La dénomination géographique complémentaire « Corent » est réservée aux vins tranquilles rosés.

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

1°- *Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Puy-de-Dôme : Aubière, Authezat, Beaumont, Beauregard-Vendon, Billom, Blanzat, Boudes, Cébazat, Chalus, Chanonat, Chas, Châteaugay, Châtel-Guyon, Chauriat, Clermont-Ferrand, Corent, Cournon-d'Auvergne, Le Crest, Dallet, Gimeaux, Laps, Lempdes, Malauzat, Les Martres-de-Veyre, Ménétrol, Mezel, Mirefleurs, Neschers, Orcet, Pérignat-lès-Sarlième, Pignols, Plauzat, Prompsat, Riom, La Roche-Blanche, La Roche-Noire, Romagnat, Saint-Amant-Tallende, Saint-Bonnet-lès-Allier, Saint-Georges-sur-Allier, Saint-Hérent, Saint-Maurice-ès-Allier, Saint-Sandoux, Saint-Yvoine, Sauvagnat-Sainte-Marthe La Sauvetat, Sayat, Tallende, Vertaizon, Veyre-Monton, Vic-le-Comte, Volvic, Yssac-la-Tourette

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

département du Puy-de-Dôme :

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES
« Boudes »	Boudes, Chalus, Saint-Hérent
« Chanturgue »	Cébazat, Clermont-Ferrand
« Châteaugay »	Cébazat, Châteaugay, Ménétrol
« Corent »	Corent, Les Martres-de-Veyre, La Sauvetat, Veyre-Monton.
« Madargue »	Riom.

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 29 mai 2008 et du 16 novembre 2010.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose dans les 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 d'une dénomination géographique complémentaire sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du 16 novembre 2010, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de la récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

a)- L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Puy-de-Dôme : Beauregard-l'Évêque, Busséol, Le Cendre, Chadeleuf, Champeix, Chidrac, Coudes, Davayat, Égliseneuve-près-Billom, Espirat, Gerzat, Glaine-Montaigut, Ludesse, Madriat, Mareugheol, Montmorin, Montpeyroux, Mozac, Nohanent, Orbeil, Pardines, Parent, Pérignat-sur-Allier, Pont-du-Château, Reignat, Saint-Bonnet-près-Riom, Saint-Germain-Lembron, Saint-Julien-de-Coppel, Saint-Myon, Saint-Saturnin, Sallèdes, Teilhède, Vassel, Villeneuve-Lembron, Yronde-et-Buron.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires visées au point II, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes listées au point IV (*1°*, a), non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques complémentaires, et complétée par les communes suivantes : Chadeleuf, Champeix, Égliseneuve-près-Billom, Glaine-Montaigut, Montmorin, Montpeyroux, Pérignat-sur-Allier, Pont-du-Château, Reignat, Saint-Bonnet-près-Riom, Saint-Julien-de-Coppel, Vassel.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage chardonnay B.

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

2°– Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

b) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare.
Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,90 mètre et 1,40 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :
- taille Guyot simple, avec une seule baguette et au plus deux coursons ;
- taille en « Y » ou Guyot double court, avec deux baguettes et au plus deux coursons ;
- taille courte (conduite en cordon de Royat, ou en éventail)
Le nombre de rameaux fructifères par pied après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage
Le palissage est obligatoire.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans dépasser 0,8 fois cet écartement. Cette hauteur est mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Pour les dénominations géographiques complémentaires, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- la maîtrise et l'entretien du couvert végétal des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes sont réalisés soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- si un enherbement des parcelles de vignes est pratiqué, celui-ci est maîtrisé et entretenu.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Côtes d'Auvergne »		
Vins blancs et rosés	165	10,5 %
Vins rouges	175	
Dénominations géographiques complémentaires « Boudes », « Chanturgue », « Châteaugay », « Madargue ».	185	11%
Dénomination géographique complémentaire « Corent »	175	

VIII. - Rendements, entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 52 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 58 hectolitres par hectare, pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de 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.
- de 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 et rosés, proviennent du seul cépage gamay N, ou de l'assemblage de raisins ou de vins selon les dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.
- L'assemblage est réalisé dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agréés.

b) - Fermentation malo-lactique
Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre

c) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement, les vins présentent :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose plus fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- une teneur en acidité totale inférieure ou égale à 112 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification supérieure ou égale à 1,3 fois le produit du rendement moyen de l'exploitation par la surface en production vinifiée au chai.

f) - 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 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 ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période minimum de 6 mois à compter de la date du conditionnement et jusqu'à épuisement du lot conditionné.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins 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 1er décembre 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

S'étendant dans le département du Puy-de-Dôme, sur environ 80 kilomètres, du nord au sud, et 15 kilomètres, d'est en ouest, la zone géographique est principalement localisée sur les rebords du bassin de la Limagne et sur les flancs des édifices volcaniques qui la ponctuent entre la chaîne des Monts du Livradois, à l'est, et la chaîne du Sancy, à l'ouest.
Les parcelles de vigne sont en général dispersées en une multitude de petits îlots, presque toujours en situation de coteau bien marqué, à une altitude comprise entre 350 mètres et 550 mètres sur le territoire des 53 communes sur lequel s'étend la zone géographique.

L'activité volcanique, à l'origine de la chaîne des Puys avec comme point culminant le Puy de Dôme (1464 mètres), a modelé le paysage de la zone géographique et est à l'origine de sa diversité.
La renommée et la particularité des dénominations géographiques complémentaires telles que « Boudes », « Chanturgue », « Châteaugay », « Corent » et « Madargue » illustrent bien cette diversité.
Le site de « Madargue » correspond ainsi, sur la commune de Riom, à une butte viticole marneuse de couleur blanche.
Le vignoble de la dénomination géographique « Chanturgue », emblématique des « Côtes d'Auvergne », et dont le nom, d'origine celtique, est issu des mots « *cantalo* » signifiant « *brillant* » et « *clarus* » signifiant « *bien visible* », occupe les fortes pentes (plus de 25%) d'un plateau basaltique.
Les parcelles de vigne au sein de la dénomination géographique « Châteaugay » occupent les flancs d'une ancienne coulée basaltique fragmentée en plusieurs petits plateaux.

Le nom de la dénomination géographique « Corent » tire sa notoriété d'un « *puy* » apparu lors des dernières éruptions et présentant des sols de couleur sombre riches en colluvions volcaniques.
Les parcelles de vigne au sein de la dénomination géographique « Boudes » occupent une vaste colline calcaire protégée à son sommet par une coulée basaltique.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus de matériaux très variés comme des marnes, des basaltes, des colluvions volcaniques, des granits, des gneiss.
Les sols sont par contre tous caractérisés par un très bon comportement thermique, une faible réserve en eau et les parcelles sont le plus souvent bien exposées.

La zone géographique bénéficie d'un climat semi-continental. L'effet de foehn dû à la présence de la chaîne des Puys et du massif du Sancy, la protège des masses humides venant de l'ouest et maintient une température plus élevée que dans l'environnement géographique général.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne dans le département du Puy-de-Dôme remonte au moins au V^{ème} siècle, comme en témoignent les écrits de Sidoine APOLLINAIRE, alors évêque de Clermont.
Sous l'impulsion de la noblesse et du clergé, puis de la bourgeoisie, un vignoble de qualité se développe tout au long du Moyen-Âge, et jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle, au cours duquel la surface plantée atteint environ 21000 hectares.

En abolissant les entraves à la circulation des vins, la Révolution permet à un très grand nombre de paysans d'accéder à la propriété et de cultiver la vigne. Ainsi, de 1789 à 1804, le nombre de petites propriétés est multiplié par quatre, et de 1789 à 1850 la surface plantée dans le département du Puy-de-Dôme passe de 21000 hectares à 34000 hectares. Le cépage gamay N s'impose dans l'encépagement en respectant les usages de taille. Le docteur J. GUYOT note en effet que *« Les vignes sont cultivées avec une intelligence »*. Une sélection du cépage gamay N, appelé « *gamay d'Auvergne* » aux grappes « lâches », et au débourrement tardif est identifiée.

Cet essor est induit par le débouché qu'offrent, vers le Nord, les ports de l'Allier. Après avoir descendu la Loire jusqu'à Orléans, il était possible d'atteindre la Seine (et Paris) par voie terrestre. La rivière va donc largement contribuer à la prospérité des producteurs.

La superficie du vignoble atteint 45000 hectares en 1895.

Dès 1890, le phylloxéra progresse rapidement et détruit d'importantes surfaces du vignoble auvergnat, lequel ne se reconstitue que partiellement après 1900 sous l'impulsion de quelques producteurs volontaires. Un laboratoire œnologique est créé en 1902 puis un syndicat de défense des vins de « Châteauguay » est fondé en 1929, syndicat qui s'élargit en 1932, à l'ensemble des vins d'Auvergne. Cette même année, un jugement du Tribunal de Riom accorde l'appellation d'origine « Vins d'Auvergne » aux vins issus des cépages gamay N, pinot noir N et chardonnay B produits sur le territoire de 171 communes du département du Puy-de-Dôme.

Les producteurs unissent alors leurs efforts et créent dès 1935 une cave coopérative, à Aubière, puis une seconde en 1950, la Cave des Coteaux d'Auvergne, connue, en 2010, sous le nom de « Cave Saint-Verny ».
Enfin une confrérie vigneronne en charge de la promotion des vins d'Auvergne voit le jour en 1948.

Une évolution vers la qualité s'engage alors et permet rapidement de distinguer 5 secteurs : « Boudes », « Chanturgue », « Châteaugay », « Corent » et « Madargue », qui constituent les noyaux dynamiques de cette région. Ils conduiront à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure Côtes d'Auvergne en mai 1951.

La production familiale est restée particulièrement forte en Auvergne. Ainsi, la superficie de 330 hectares est exploitée, en 2008, par 150 producteurs environ, répartis entre une cinquantaine de caves particulières et une centaine d'apporteurs à la cave coopérative.
Les vins rouges représentent 75% de la production qui s'élève à 11000 hectolitres.

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

Les vins blancs, présentent en général des notes d'agrumes, de fruits exotiques ou de poire mûre, pouvant évoluer vers des arômes grillés. Ils ont le plus souvent une certaine vivacité, mais aussi de l'ampleur et du gras en bouche.

Les vins rosés, délicats, présentent des arômes fréquemment dominés par le fruité (agrumes, fruits exotiques, fruits rouges…).

Les vins rouges ont une couleur habituellement assez soutenue, et leurs arômes souvent fruités dans leur jeunesse (cassis, groseille…) peuvent évoluer vers des notes de fruits mûrs confiturés, de griotte, ou d'épices (poivre en particulier).

3°- Interactions causales

Les vins doivent leur singularité, tout d'abord, au choix des communes et des parcelles situées sur les pentes des « *puys* », à l'abri des dépressions venant de l'ouest, grâce à la chaîne des Puys et au massif du Sancy.
Il faut en effet souligner l'importance dans la zone géographique de l'effet de foehn qui régule les températures et limite les précipitations. Avec des étés chauds et des précipitations moyennes annuelles de 600 millimètres, la vigne trouve sur les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin d'excellentes conditions climatiques durant toute la période végétative. Ces conditions assurent un démarrage précoce du cycle végétatif et un déroulement optimal de la maturité des raisins.
Puis, dans le choix des cépages qui se sont au cours d'une longue histoire viticole naturellement imposés. Les cépages gamay N, pinot noir N et chardonnay B, cépages précoces, ont ainsi été sélectionnés pour leur adaptation à ces conditions particulières.

Ces situations ont imposé une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, une taille rigoureuse, une hauteur de feuillage élevée ainsi qu'une préservation des sols par un couvert végétal.

Ce long travail mené par plusieurs générations de viticulteurs s'est traduit par la reconnaissance des vins d'Auvergne lors du jugement de 1932, et s'est trouvé conforté par la reconnaissance des cinq dénominations géographiques qui ont toujours été empreintes d'une forte notoriété au sein de l'Auvergne.
La constance de l'utilisation très ancienne de ces dénominations locales dans la zone géographique, témoigne de la notoriété des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds à l'hectare et inférieure à 4400 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relative à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire, est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, ou du rendement autorisé pour l'appellation d'origine

contrôlée complétée par une dénomination géographique complémentaire, pour la récolte considérée affecté du coefficient de 0,9.

b) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'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 2035 incluse à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- à compter de la récolte 2015, la superficie des vignes dont la densité est inférieure à 4000 pieds à l'hectare ne peut représenter plus de 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
- à compter de la récolte 2025, la superficie des vignes dont la densité est inférieure à 4000 pieds à l'hectare ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
- à compter de la récolte 2030, la superficie des vignes dont la densité est inférieure à 4000 pieds à l'hectare ne peut représenter plus de 25 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
Pour ces parcelles :
- la hauteur de feuillage palissée est supérieure ou égale à 1,50 mètre ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire, est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, ou du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée par une dénomination géographique complémentaire, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, d'une proportion minimale à l'exploitation de 50 % de cépage gamay N dans l'encépagement, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2034 incluse, sous réserve de respecter l'échéancier suivant :
- A compter de la récolte 2015, cette proportion est supérieure ou égale 15 % de l'encépagement ;
- A compter de la récolte 2025, cette proportion est supérieure ou égale 30 %de l'encépagement.
- A compter de la récolte 2030, cette proportion est supérieure ou égale 45 % de l'encépagement.

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 « Côtes d'Auvergne » complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au publics, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être règlementée 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) - Les dimensions des caractères des dénominations géographiques complémentaires ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac d'un nouveau millésime.
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac, pour un nouveau millésime dans un délai de un mois:
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné,
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.
L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 7 jours ouvrés.

4. Déclaration de renoncement
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés après ce renoncement.

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 10 jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement, tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) – Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin
- le volume du lot
- la date de conditionnement
- le numéro du lot conditionné

b) – Tout opérateur réalisant une (ou des) transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la (ou des) retiraison(s), indiquant notamment pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin
- le volume du lot
- la date d'expédition
- la référence du destinataire

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)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Entretien du chai et du matériel	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	

Taille et palissage	Contrôle sur le terrain
Nombre de rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain par prélèvement de raisins
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
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, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CORTON-CHARLEMAGNE »
homologué par le décret n° 2011-1380 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CORTON-CHARLEMAGNE »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 septembre 1984.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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

Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : chardonnay B ;
- cépage accessoire : pinot blanc B.

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 du cépage pinot blanc B est inférieure ou égale à 10 % 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 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre, et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées : - 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.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

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

dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

hectare.

2°- Rendement butoir

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

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que 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 blanc B est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins.

b) - 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).

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

d) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - 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.

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

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

g) - 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 à l'extrémité nord du vignoble de la « *Côte de Beaune* ». La « *Côte de Beaune* » est un relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Il sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.

Le climat est 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.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 3 communes situées à quelques kilomètres au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne. Elle correspond

morphologiquement aux versants de la « *Montagne de Corton* ». Celle-ci se présente comme un élément isolé de la « *Côte* », individualisé entre deux vallées drainant l'arrière-pays.

La série géologique, sur le versant, est relativement complexe, avec des affleurements de formations sédimentaires du Jurassique.
En bas de versant, les calcaires de la « *Dalle nacrée* » du Jurassique moyen, se délitant en plaquettes, les « *laves* », n'affleurent que peu, au hasard de quelques carrières anciennes. Les calcaires sont masqués par une couche de colluvions issues du ruissellement le long du versant. Les sols sont peu profonds, drainants bien que riches en argile, parfois très caillouteux.
Ces calcaires sont surmontés par une série essentiellement marneuse (calcaire argileux) du Jurassique supérieur, formant la moitié supérieure du versant, en pente souvent forte. Ces marnes ont la particularité d'être riches en silice, se présentant sous forme de « *chailles* » (rognons ressemblant à des silex) dans les premiers mètres, ou de sables fins et de limons, plus haut dans la série. Les sols sont limoneux, sensibles à l'érosion et peu fertiles.
La série est couronnée par un niveau de calcaire dur, formant une corniche boisée à une altitude de 385 mètres. Ceci identifie et caractérise le paysage original de « *Corton* ».

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur les versants de la « *Montagne de Corton* », à une altitude comprise entre 240 mètres et 350 mètres. Elles reposent indifféremment sur les calcaires et les marnes, à l'exception de la corniche sommitale, dépourvue de couverture pédologique. Les expositions sont variées, allant du levant, face à la plaine, au midi et enfin à l'ouest.

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

Les premiers témoignages de l'existence de vignes sur la « *Montagne de Corton* » remontent au IX^{ème} siècle. En 775, l'Empereur CHARLEMAGNE a donné des vignes à la collégiale de Saulieu. Ce passé a laissé des traces dans la toponymie, puisqu'il existe sur la « *Montagne de Corton* » un lieu-dit « *En Charlemagne* », correspondant vraisemblablement au don de l'Empereur.

Au XII^{ème} siècle, l'abbaye de Cîteaux possède sur la commune d'Aloxe, un beau domaine de 34,24 hectares avec grange et chapelle comprenant des vignes au « *Clos de Courthon* » ainsi qu'au « *Clos des Poiriers* ».
Les Ducs de Bourgogne sont propriétaires d'un clos qui prendra le nom de « *Clos du Roi* » après la chute de CHARLES le TÉMÉRAIRE. Des seigneuries locales ainsi que divers établissements ecclésiastiques comme le Chapitre cathédral d'Autun, l'abbaye Sainte-Marguerite, les Templiers, puis l'Ordre de Malte, les Bernardines du « Lieu-Dieu des Champs », les Bénédictins de Saint-Seine, et l'abbaye de Maizières, possèdent également des parcelles de vigne à « Corton ».

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, et le Duc PHILIPPE le BON peut se proclamer « *seigneur des meilleurs vins de la chrestienté* ».

Par la suite, la bourgeoisie beaunoise manifeste sa présence sur les versants de la « *Montagne de Corton* ». Elle développe de grands domaines qui contribuent au prestige de ce secteur de la « *Côte de Beaune* ».

Ainsi, en 1622, le Beaunois PERNOT-VIENNOT rachète les vignes du domaine cistercien.
Au XVIII^{ème} siècle, un négoce-éleveur se développe alors 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 détiennent une grande part du marché.

Les vins de « Corton » occupent le sommet de la hiérarchie bourguignonne, tant pour les vins blancs que pour les vins rouges.

Le nom de lieudit « *En Charlemagne* » est associé, au moins depuis le XVIII^{ème} siècle, à la production de vins blancs, mais le « *cru* » affirme nettement sa notoriété au XIX^{ème} siècle.
Le Docteur LAVALLE, en 1855, dans son ouvrage « *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or* », classe ses vins blancs dans la catégorie enviée des « *vins hors ligne* », pour la partie située sur la commune d'Aloxe-Corton, et en « *première cuvée* », pour celle tournée vers Pernand-Vergelesses.

L'appellation d'origine contrôlée « Corton-Charlemagne » est reconnue par décret en 1937.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage chardonnay B. Conscients de la 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 pendant plusieurs mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 52 hectares, pour une production moyenne annuelle de près de 2200 hectolitres.

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

Les vins, à la robe de couleur dorée, se caractérisent par leur richesse et leur puissance, accompagnées d'une complexité aromatique exceptionnelle. Le nez exprime très fréquemment de subtiles senteurs de fruits mûrs, d'épices et de fruits secs. En bouche, la structure est tout à la fois souple et ferme, soulignée par d'agréables notes minérales apportant de la fraîcheur. La persistance est impressionnante.
Ces vins, parfois austères dans leur jeunesse, bénéficient d'une grande capacité de garde et évoluent favorablement pendant de longues années.

3°- Interactions causales

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins, reposant sur les flancs de la colline, présentent des sols particulièrement favorables, avec un bon drainage, une fertilité limitée et une bonne aptitude au réchauffement.

Les conditions climatiques avantageuses du site contribuent, elles aussi, à l'originalité des vins. Le cépage chardonnay B, cépage autochtone bourguignon, trouve ici un de ses sites de prédilection et exprime, sous le climat frais, tout son potentiel de finesse et de richesse aromatique.

Les producteurs ont su tirer parti de ces conditions favorables en orientant leurs pratiques vers une production modérée mais de haute qualité, et élaborent des vins exceptionnels, se caractérisant à la fois par leur puissance et leur élégance. L'élevage long des vins de «Corton-Charlemagne », favorise une remarquable aptitude à la conservation en bouteille.

« Corton-Charlemagne » se caractérise par un paysage de grande ampleur, un des plus beaux de la *« Côte »*. La « *Montagne de Corton* », couverte de vignes, de son pied à sa corniche sommitale, représente un site privilégié, connu depuis le Haut Moyen-Âge. Le lieudit « *En Charlemagne* », situé sur les versants orientés au midi et à l'ouest, semble avoir toujours été voué à la production de vins blancs. La légende veut que cette spécificité soit liée à l'empereur CHARLEMAGNE lui-même.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) d'exception, tel « Corton-Charlemagne », ont émergé au fil des générations.
Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai.
Ces « *climats* » sont à l'origine, année après année, de vins les plus parfaits qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.

La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les producteurs, conscients de disposer d'un territoire d'exception qu'ils entretiennent avec le plus grand soin, ont développé, au fil des générations, une notoriété flatteuse pour des vins à la réputation internationale.

XI. - Mesures transitoires

Dans les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, le cépage aligoté B est autorisé comme cépage accessoire, uniquement en mélange de plants dans les parcelles.
La proportion de plants de ce cépage est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.
Lorsque les vins sont produits à partir de parcelles complantées avec ce cépage accessoire, les vins sont vinifiés par assemblage des raisins concernés.

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

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

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

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

II. - Tenue de registres

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

CHAPITRE III

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

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

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 « GEVREY-CHAMBERTIN »
homologué par le décret n° 2011-1381 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « GEVREY-CHAMBERTIN »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

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

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

LISTE DES CLIMATS	
- « Au Closeau » ; - « Aux Combottes » ; - « Bel Air » ; - « Champeaux » ; - « Champonnet » ; - « Cherbaudes » ; - « Clos des Varoilles » ; - « Clos du Chapitre » ; - « Clos Prieur » ; - « Clos Saint-Jacques » ; - « Combe au Moine » ; - « Craipillot » ; - « En Ergot » ;	- « Estournelles-Saint-Jacques » ; - « Fonteny » ; - « Issarts » ; - « La Bossière » ; - « La Perrière » ; - « La Romanée » ; - « Lavaut Saint-Jacques » ; - « Les Cazetiers » ; - « Les Corbeaux » ; - « Les Goulots » ; - « Petite Chapelle » ; - « Petits Cazetiers » ; - « Poissenot ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Gevrey-Chambertin » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

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

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 15 septembre 1983.
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 17 et 18 février 1987.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, 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, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, la Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône,

Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

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

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans 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.

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

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Gevrey-Chambertin et Brochon, au sud de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le front de la « *Côte* », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et Bathonien (Jurassique moyen), dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire dans la partie basse du versant, se marquant, dans la topographie, par un léger replat.

Entre les villages de Gevrey-Chambertin et Brochon, un petit compartiment, tectoniquement surélevé, fait affleurer des marnes du Lias (Jurassique inférieur) en bas de versant, surmonté par les calcaires du Bajocien, jadis exploités en carrières, et enfin un petit niveau marneux formant le sommet du versant.
Le relief est interrompu par une vallée sèche encaissée drainant l'arrière-pays, la « *Combe Lavaux* ». A son débouché, un large cône de déjections, s'avance sur 2 kilomètres à 3 kilomètres, en plaine.
Le substrat calcaire des versants 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, ils sont plus riches en particules fines, en piémont, et plus épais (quelques décimètres à 1 mètre). Le cône de déjection de la « *Combe Lavaux* » est constitué de formations alluviales graveleuses, calcaires et bien drainées.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le front de « *Côte* », de part et d'autre de la « *Combe Lavaux* », quand les formations superficielles sont suffisamment développées pour permettre à la fois l'enracinement et un drainage satisfaisant, ainsi que sur le cône de déjection, dans sa partie amont.
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. Les sols du cône sont très filtrants, peu argileux et riches en galets calcaires.

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

L'histoire viticole du village de Gevrey débute il y a près de 2000 ans. Les traces d'une vigne du I^{er} siècle après Jésus-Christ sont découvertes, en 2008, à Gevrey-Chambertin, sur une parcelle présentant des sols graveleux du piémont.
Un clos de vigne appartenant à l'abbaye de Bèze est attesté en 640.
Les évêchés d'Autun, de Langres, les Ducs de Bourgogne et d'autres seigneuries locales, ainsi que les abbayes de Cluny et Saint-Bénigne, de Dijon, ont des domaines sur le territoire de Gevrey.

De nombreux textes attestent de la haute valeur pécuniaire des vignes au Moyen-Âge.
Au XII^{ème} siècle, l'abbaye de Cluny possède, à Gevrey, un domaine considérable. L'abbé de Cluny fait construire, en 1257, un château qui fait aussi fonction de chai, pour la récolte clunisienne.
En 1219, le Chapitre de Langres achète aux religieux de l'abbaye de Bèze une pièce de vigne qui deviendra par la suite le « *Clos de Bèze* », puis le revend au XVII^{ème} siècle.

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « *de Beaune* », produits en fait sur l'ensemble de la « *Côte* », 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, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne.
Un personnage haut en couleurs apparaît, à cette époque, à Gevrey, Claude JOBERT. Négociant avisé et propriétaire à « *Chambertin* », il contribue efficacement à la notoriété des vins de « Gevrey » dans toute l'Europe. Il finit par adjoindre, à son nom, celui de son « *cru* » préféré, se nommant désormais JOBERT DE CHAMBERTIN. La dynastie s'éteint rapidement et le domaine est confisqué à la révolution française de 1789, puis vendu aux enchères, et progressivement morcelé. L'action de JOBERT DE CHAMBERTIN fut néanmoins décisive pour la renommée du « *cru* ».

Les limites géographiques de l'appellation d'origine « Gevrey-Chambertin » sont définies par un jugement du tribunal de Dijon, le 18 juin 1929, et confirmées en appel le 20 mai 1930. L'appellation d'origine contrôlée « Gevrey-Chambertin », quant à elle, est reconnue par décret, en 1937.

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, en constitue un aboutissement. Pour chaque commune étudiée, chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) 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 dominé par le cépage pinot noir N. 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 plusieurs mois, ce qui leur confère une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie de près de 410 hectares pour une production annuelle moyenne d'environ 17000 hectolitres.

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

Les vins sont en général d'une belle couleur rubis, d'un bouquet intense évoquant les petits fruits. Ils sont puissants, structurés par des tanins denses, mais veloutés. En fonction des « *climats* » dont les raisins sont issus, des nuances sont perceptibles, en particulier dans la robe et la structure tannique.
Quelques années de garde leur permettent d'exprimer pleinement leur potentiel aromatique.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, la topographie de « *la Côte* », jalonnée de combes et de vallées, et les sols marneux calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon.
Le territoire de « Gevrey-Chambertin » est, pour ce cépage, un site de prédilection, où le savoir-faire des producteurs lui permet d'exprimer toutes ses nuances.

Les vins élaborés à partir de raisins issus des parcelles situées sur le coteau principal, et présentant des sols superficiels mais riches en argiles et en oxydes de fer, sont des vins puissants, colorés, de longue garde.
Elaborés à partir de raisins issus des parcelles présentant des sols plus graveleux et filtrants du cône de déjection de la « *Combe Lavaux* », les vins sont alors plus fruités, avec une structure plus légère, et expressifs plus rapidement.

En 1787, Thomas JEFFERSON, futur Président et père de la constitution des Etats-Unis, s'arrête à Gevrey, lors d'un voyage en France. Il place les vins parmi ses préférés et en fait plus tard acquisition pour les caves de la Maison blanche.

Afin de parfaire cette image de marque flatteuse, la commune de Gevrey adjoint, à son nom, celui de son « *cru* » le plus prestigieux, en 1847, devenant ainsi Gevrey-Chambertin. Ce fait témoigne du rôle primordial du vin dans la construction de son identité, mais aussi d'une volonté de faire partager la notoriété de ses « *crus* » prestigieux.

L'appellation d'origine contrôlée « Gevrey-Chambertin » peut attester de 2000 ans d'histoire viticole continue. Dès le début du Moyen-Âge, la réputation de son terroir est faite et se confirme au cours du temps. Aujourd'hui, les vins de « Gevrey-Chambertin » représentent l'archétype des grands vins rouges de Bourgogne.

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 « Gevrey-Chambertin » 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 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 la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

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

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

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

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

6. Déclaration de déclassement

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

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

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

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

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

A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.

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

II. - Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ROMANEE-CONTI »
homologué par le décret n° 2011-1382 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ROMANEE-CONTI »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Conti » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, Roche-Vineuse (La), Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

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

Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 5 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

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

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir
Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 49 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°-Dispositions générales

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

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

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

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

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

g) - Entretien du chai et du matériel

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales et méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional s'affirme par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* »,

située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un effet d'abri par rapport aux vents dominants se concrétisant par des températures plus élevées et une réduction des précipitations.
La zone géographique est ainsi limitée au seul territoire de la commune de Vosne-Romanée entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se localisent en piémont du relief, en légère pente orientée à l'est, entre les altitudes de 260 mètres et 270 mètres, au creux de la concavité générée par le niveau marneux bajocien. Le substrat est constitué de ces marnes et, pour la partie basse, de « *calcaires à entroques* ».
L'ensemble du substrat est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) de colluvions mêlant des éboulis à des argiles et limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont, malgré tout, bien drainants du fait de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

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

Au XII^{ème} siècle, le monastère clunisien de Saint-Vivant, fondé vers l'an 900 à quelques kilomètres à vol d'oiseau à l'ouest de la « *Côte* », dans les « *Hautes Côtes de Nuits* », possède à « Vosne » un domaine viticole reçu du Duc de Bourgogne HUGUES II, un vendangeoir et des caves.

Ce domaine est constitué de 4 clos ou « *cloux* », joignants mais distincts, très précisément répertoriés dans un acte de 1512. Le monastère les garde jusqu'à la révolution française de 1789, sauf l'un d'eux, « *le Cloux des 5 journaux* » (le « *journal* » est une unité de superficie qui représente environ 34 ares), ou « *Cros des Cloux* », qui est vendu en 1584. Il reste la propriété de la famille CROONEMBOURG, jusqu'en 1760. Entre temps, comme en atteste un document notarié de 1676, la vigne du « *Cros des Cloux* » a pris le nom de « *Romanée* », dans ses limites exactes de 1512. Pourquoi ? On l'ignore….mais on ne peut oublier que « *romenie* » est un ancien mot français, que l'on trouve fréquemment dans la littérature, désignant un vin mythique, de légende.

En 1760, la vigne est vendue, à un prix jugé extravagant pour l'époque, à un cousin de LOUIS XV et personnage puissant, Louis-François de BOURBON, Prince de CONTI. Celui-ci va la révéler au monde, en en faisant un instrument de sa renommée personnelle, allant jusqu'à lui donner son nom ! Elle devient désormais la « Romanée-Conti ».

A la révolution française de 1789, le dernier Prince de CONTI perd tous ses biens et finit sa vie en exil. Confisquée et vendue comme bien national en 1794, la « Romanée Conti » est acquise en 1819 par la famille OUVRARD, déjà propriétaire du « Clos de Vougeot ». La « Romanée-Conti » est vinifiée dans la cuverie du « *Clos* » jusqu'en 1869, quand les héritiers OUVRARD vendent la vigne à Jean-Marie DUVAULT-BLOCHET, important propriétaire foncier et vigneron de Santenay, ancêtre des propriétaires actuels. La vigne est toujours enclose de murs qui sont un héritage de la période médiévale.

En 1816, JULLIEN cite le vin de la « Romanée-Conti » en « *première classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. En 1860, le Comité de Viticulture de l'arrondissement de Beaune le classe également en « *1ère classe* ».

L'appellation d'origine contrôlée « Romanée-Conti » est reconnue par le décret du 11 septembre 1936.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. Les pratiques culturales sont orientées en vue d'une préservation optimale du sol. L'usage est d'élever les vins suffisamment longtemps pour leur assurer une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble de la « Romanée-Conti » couvre une superficie d'environ 1,80 hectare, pour une production moyenne annuelle de 45 hectolitres.

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

Plus que par sa puissance, le vin se distingue par son exceptionnelle délicatesse alliée à une grande complexité. Sa personnalité peut se définir « *comme un ensemble d'une grande richesse qui défie l'analyse et dont chaque millésime ordonnerait l'unité suivant les règles d'une subtile orchestration* ».
Exprimant dans sa jeunesse des arômes intenses, mêlant très fréquemment des notes fruitées à des nuances de sous-bois ou de cuir, le vin développe, peu à peu, tout son potentiel de délicatesse et d'harmonie, et expose progressivement de subtils parfums, parfois floraux, d'une suavité exceptionnelle alliés à une grande persistance aromatique. Il n'exprime finalement la gamme complète de ses qualités qu'après une quinzaine d'années de garde.

3°- Interactions causales

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

Ainsi, la « Romanée-Conti », située au cœur du vignoble de la commune de Vosne-Romanée, est idéalement placée. Les caractéristiques de son sol et de son sous-sol lui assurent, au cours des années, une régularité dans l'excellence. Fertile mais sans excès grâce aux argiles, doté d'un équilibre hydrique optimal par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace, abrité des brouillards matinaux et des gelées printanières par sa situation dominant légèrement la plaine, le site rassemble tous les atouts pour permettre l'élaboration de grands vins.

Le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, a trouvé à la « Romanée-Conti » son milieu naturel de prédilection. Il y développe tout son potentiel, qu'il exprime, ici, avec une finesse et une élégance particulières.
Conscients de ce potentiel, les propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux cette petite parcelle par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai. Les vins bénéficient, en particulier, d'un élevage long qui leur assure une aptitude, au vieillissement en bouteille, exceptionnelle.

Au cours de son histoire, la vigne de la « Romanée-Conti » ne fut jamais divisée. Il s'agit, depuis l'origine, d'un monopole (unité de propriété, de gestion et de production du vin), remarquable unité foncière fondée, de toute évidence, sur l'idée d'un site identifié comme remarquable par la qualité de sa production. La « Romanée-Conti » occupe toujours la même superficie que le « *Cros des Cloux* », au XVI^{ème} siècle. Elle illustre, ainsi, l'idée typiquement bourguignonne de « *climat* ». La préservation des murs anciens, sur une partie de son pourtour, témoigne de l'immuabilité de ce clos enraciné dans l'histoire de la Bourgogne.

Elevée au rang des plus grands vins du monde dès la fin du XVIII^{ème} siècle par le Prince de CONTI, la « Romanée-Conti » garde, depuis cette époque, sa place de tête parmi les vins de Bourgogne.

Elle est distribuée dans plus de 30 pays répartis sur tous les continents. Ce vin mythique, avec les autres vins bénéficiant de la mention « grand cru », contribue largement à la renommée de la Bourgogne dans le monde entier.

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe '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	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à

d'élevage)	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 et agréé par l'INAO.

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GRANDS-ECHEZEAUX »
homologué par le décret n° 2011-1383 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « GRANDS-ECHEZEAUX »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

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

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Grands-Echezeaux » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

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

3°- Aire de proximité immédiate

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

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, Roche-Vineuse (La), Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 42 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 49 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

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

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales et méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

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

Le versant, d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Jurassique moyen dont le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. Un niveau de marnes (calcaires argileux) du Bajocien s'intercale dans la série calcaire, dans la partie basse du versant, formant, dans la topographie, un léger replat.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont nichées au pied de la « *Côte* », en situation de piémont, au débouché d'une combe encaissée ayant engendré un petit cône de déjection.

Le substrat, constitué d'une dalle de calcaire peu profonde, est toujours masqué par les formations superficielles.
Les épandages mêlent des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. Ils sont organisés en cône de déjection, dans l'alignement de la combe. Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, caractérisés par une forte teneur en argile. Ils sont, malgré tout, bien drainants compte tenu de la nature calcaire du sous-sol. La forte présence d'oxydes de fer donne au sol une couleur rouge caractéristique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Etymologiquement, le terme « *Echézeaux* » vient des termes latins « *casellum* » ou « *casalis* » qui désignent des habitations ou hameaux. Il n'en reste pas trace, et il est possible que, dès le haut Moyen-Âge, ces habitations ou hameaux aient été déjà détruits.

Au XIII^{ème} siècle, les moines de l'abbaye de Cîteaux exploitent des parcelles de vigne dans le secteur des « *Echézeaux* », sur la commune de Vosne-Romanée. Ces parcelles font partie d'un grand ensemble foncier comprenant, en particulier, le « *Clos de Vougeot* » mitoyen. Sur l'« *Atlas de Cîteaux* », (1718), le lieudit est déjà individualisé, sous le nom « *Echézeaux bas* ». Il correspond à une vigne de l'abbaye, partiellement enclavée dans le « *Clos de Vougeot* », avec lequel elle forme un quadrilatère parfait. Les moines vendent progressivement les vignes de ce secteur et, avant même la révolution française, la vigne des « *Echézeaux bas* » est partagée entre plusieurs propriétaires de la région.

A partir du XIX^{ème} siècle, le nom « *Grands Echézeaux* » se substitue à celui de « *Echézeaux bas* » ainsi qu'en témoigne le docteur LAVALLE dans « *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or* », datée de 1855.
En 1816, JULLIEN, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* », cite le vin des « *Echézeaux* », sans distinction plus précise, en « *deuxième classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne. Cette appréciation n'est pas démentie dans les classements ultérieurs, comme celui de LAVALLE, en 1855, qui classe les vins des « *Grands Echézeaux* » en « *Tête de cuvée* » et celui du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune qui, en 1860, les place en « *1ère classe* ».

En 1925, un jugement définit l'appellation d'origine « Grands Echézeaux » et en fixe les limites géographiques qui sont celles du lieudit enregistré par la propriété cistercienne.
L'appellation d'origine contrôlée « Grands Echézeaux » est reconnue par décret en 1937.

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

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'environ 7,5 hectares, pour une production moyenne annuelle de 240 hectolitres.

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

Les vins d'un beau rouge rubis aux reflets violine se caractérisent par leurs tanins denses mais souples, généralement associés à une belle minéralité. Ils combinent admirablement puissance et délicatesse. Le bouquet, fin et complexe, s'exprime souvent avec des arômes de cerise fraîche, de rose ou de violette, des notes animales et épicées, de sous-bois et de pruneau. Les vins ont une très grande persistance aromatique.
Ils supportent très bien le vieillissement et quelques années de garde leur offrent un plein épanouissement

3°- Interactions causales

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

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

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

Le vignoble des « Grands-Echézeaux » est identifié depuis le Moyen-Âge. Son histoire est intimement liée à celle de l'abbaye de Cîteaux et son château du « Clos de Vougeot ». Niché dans une enclave du mur du « Clos Vougeot », il est souvent considéré, avec celui-ci, comme le fleuron du domaine de l'abbaye de Cîteaux. Avec des modes de faire-valoir diversifiés, souvent en location, ou bien « *à la tâche* » et alors vinifiés au château, les vins qui en sont issus restent peu connus sous la propriété des moines. Leur notoriété connaît un véritable essor après la révolution française de 1789.
Le vignoble des « Grands-Echézeaux » a définitivement acquis ses lettres de noblesse, confirmées par l'appellation d'origine contrôlée, en 1937, et le statut de « grand cru ».

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

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

- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

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

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

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

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement

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

7. Déclaration d'appareil pour TSE

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

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles

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

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur.
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	

Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clos des Lambrays » initialement reconnue par le décret du 27 avril 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Clos des Lambrays » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 juin 1980.
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, 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

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

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

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

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

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 42 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 49 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

1°- Dispositions générales

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

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

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

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

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, 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 240 mètres.

Elle est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Morey-Saint-Denis, entre les villes de Dijon, au nord, et Nuits-Saint-Georges, au sud, dans le département de la Côte d'Or en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin sont situées dans la moitié inférieure du relief de la « *Côte* », à une altitude comprise entre 260 mètres et 350 mètres. Les parcelles les plus au nord sont situées dans l'alignement d'une « *combe* », vallée sèche encaissée et boisée, interrompant la continuité du relief.

La partie basse du relief, peu pentue, repose sur un substrat de calcaires durs, les « *calcaires à entroques* », datés du Bajocien (Jurassique moyen). Ces calcaires sont surmontés par un niveau de marne (calcaire argileux), repérable dans le paysage par une légère concavité, sous le versant principal. Les parcelles de vigne les plus élevées du « *Clos des Lambrays* » atteignent un niveau de calcaire dur, mais gélif, du Bathonien (Jurassique moyen).
L'ensemble du substrat marno-calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) d'épandages, mêlant des éboulis à des argiles et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Les sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Le niveau marneux est probablement à l'origine d'arrivées d'eau temporaires, compensant les faibles réserves hydriques du sol. La pente permet un drainage des excès d'eau.

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

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

Le « *Clos des Lambrays* » regroupe un ensemble de parcelles appartenant à trois lieudits cadastraux, « *Les Bouchots* », « *Les Meix Rentiers* » et « *Les Larrets* », l'ensemble étant parfaitement enclos de murs. Le clos apparaît dans les archives, dès le XIV^{ème} siècle, alors en partie propriété de l'abbaye de Cîteaux. Il est morcelé en petites parcelles à la révolution (74 propriétaires !) à la suite de la vente des biens nationaux.

Le « *Clos des Lambrays* », bien que très anciennement voué à la vigne et enclos de murs, apparaît relativement récemment dans le paysage des grands vins de Bourgogne comme une entité à part entière. Les auteurs de la région (LAVALLE, en 1855, DANGUY et AUBERTIN, en 1892) le citent, alors que JULLIEN, en 1816, ne le mentionne pas encore.
Le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, classe les parcelles des trois lieudits formant le « *Clos des Lambrays* » pour partie en « *première classe* », pour partie en « *deuxième classe* ».
L'appellation d'origine contrôlée « Clos des Lambrays » est reconnue, par décret, en avril 1981.

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

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 le cépage pinot noir N. Une particularité du « *Clos des Lambrays* » réside dans le fait que les parcelles, dans la partie la plus pentue, sont plantées perpendiculairement au sens de la pente.
L'usage est d'élever les vins, ce qui leur confère une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 8,70 hectares, pour une production annuelle moyenne de 250 hectolitres.

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

Les vins se caractérisent généralement par des arômes de petits fruits noirs et une trame d'épices orientales. La complexité, la délicatesse et la longueur en bouche sont la signature de ces vins bénéficiant de la mention « grand cru ».

3°- Interactions causales

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

Le vignoble du « Clos des Lambrays » apparaît idéalement placé au cœur du versant. La situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant très favorable à un rapide réchauffement du sol. Peu pentu dans sa partie basse, sur un substrat de calcaire fracturé, il est plus abrupt dans la partie haute, sur des marnes et des calcaires. Ces substrats facilitent le ressuyage et limitent les excès d'eau, et, en période de stress hydrique, assurent en profondeur une fraîcheur suffisante au maintien de l'activité de la plante. L'ensemble est recouvert par quelques décimètres de colluvions argileuses, riches en graviers et cailloux calcaires, favorisant une fertilité et une réserve hydrique modérées. Ces conditions naturelles assurent un fonctionnement équilibré de la vigne et des conditions optimales pour une production limitée, mais de haute qualité.

Les parcelles offrent des situations relativement variées. La partie nord du lieudit « *Les Bouchots* », au débouché de la combe, baigne dans un mésoclimat particulier, frais et aéré. Les différences d'altitude, entre le sommet et le bas du clos, induisent des nuances dans l'évolution de la maturité, s'exprimant alors par un équilibre des vins alliant fraîcheur et richesse.
La plantation, en suivant les courbes de niveau, selon une direction nord/sud, pour la partie la plus en pente, originale dans la région, permet de limiter l'érosion et de protéger les raisins des rayons solaires trop brûlants. Elle favorise, de surcroît, un ressuyage des sols rapide en facilitant la circulation des vents secs venant du nord.

Au cours du dernier tiers du XX^{ème} siècle, les efforts constants des propriétaires successifs ont permis au « Clos des Lambrays », longtemps délaissé, de retrouver sont niveau d'excellence et sa notoriété internationale. Il est maintenant un des fleurons du vignoble de la « *Côte de Nuits* ».

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

2°- Dispositions particulières

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

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

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

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

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

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

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

agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

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

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

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

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles

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

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

II. - Tenue de registres

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

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

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain

Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace »
homologué par le décret n° 2011-1373 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE »

CHAPITRE I^er^

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», initialement reconnue par l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Ce cahier des charges est établi conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945 et sans préjudice de la loi n° 72-628 du 5 juillet 1972.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi d'une dénomination géographique sous-régionale, communale ou locale, selon les dispositions définies aux points *2°* et *3°* suivants.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Blienschwiller » ;
- « Côtes de Barr » ;
- « Côte de Rouffach » ;
- « Klevener de Heiligenstein » ;
- « Ottrott », ;
- « Rodern » ;
- « Saint-Hippolyte » ;
- « Scherwiller » ;
- « Vallée Noble » ;
- « Val Saint Grégoire » ;
- « Wolxheim ».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un lieu-dit, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication d'un lieu-dit dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit peut être complété par l'une des dénominations en usage suivante, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges :

DENOMINATION EN USAGE	CÉPAGES
Vins blancs	
Auxerrois	auxerrois B
Chasselas ou Gutedel	chasselas B et chasselas rose Rs
Gewurztraminer	gewurztraminer Rs
Muscat	muscat à petits grains B
	muscat à petits grains Rs
	muscat ottonel B
Muscat Ottonel	muscat ottonel B
Pinot blanc	auxerrois B
	pinot blanc B
Pinot ou Klevner	auxerrois B
	pinot blanc B
	pinot noir N vinifié en blanc
	pinot gris G
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B
Sylvaner	sylvaner B
Vins rouges	
Pinot noir	pinot noir N
Vins rosés (ou Clairet ou Schillerwein)	
Pinot noir	pinot noir N

5°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu dit peut être complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.
Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'une des dénominations en usage suivante telle que définie au *4*° ci-dessus : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

6°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu dit peut être complété par la dénomination en usage «Edelzwicker» pour les vins blancs tranquilles exclusivement répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination en usage dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	TYPE DE PRODUIT ET COULEUR DES VINS
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivi d'un nom de lieu-dit	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénominations géographiques complémentaires *:* - « Blienschwiller » ; - « Côtes de Barr » ; - « Klevener de Heiligenstein » ; - « Scherwiller » ; - « Vallée Noble » ; - « Val Saint Grégoire » ; - « Wolxheim »	Vins tranquilles blancs
Dénominations géographiques complémentaires *:* - « Rodern » ; - « Saint Hippolyte » ; - « Ottrott ».	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Côte de Rouffach »	Vins tranquilles blancs et rouges
Mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	Vins tranquilles blancs

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.
- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois,

Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen les Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

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

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COMMUNES
« Blienschwiller »	Blienschwiller (Département du Bas-Rhin)
« Côtes de Barr »	Barr (Département du Bas-Rhin)
« Côte de Rouffach »	Pfaffenheim, Rouffach et Westhalten (Département du Haut-Rhin)
« Klevener de Heiligenstein »	Bourgheim, Gertwiller, Goxwiller, Heiligenstein et Obernai (Département du Bas-Rhin)
«Ottrott»	Ottrott et Obernai (Département du Bas-Rhin)
«Rodern»	Rodern et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)
« Saint Hippolyte»	Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin) Orschwiller (Département du Bas-Rhin)
« Scherwiller »	Scherwiller (Département du Bas-Rhin)
« Val Saint Grégoire»	Turckheim, Zimmerbach, Walbach et Wihr-au-Val (Département du Haut-Rhin)
« Vallée Noble »	Westhalten et Soultzmatt (Département du Haut-Rhin)
« Wolxheim »	Wolxheim et Dahlenheim (Département du Bas-Rhin)

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 9 et 10 novembre 1988, 4 et 5 novembre 1998, 10 et 11 février 1999, 27 et 28 mai 1999, 27 et 28 mai 2004, 9 mars 2005, 9 et 10 novembre 2005, 13 mars 2008 et 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 de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Pour la dénomination géographique «Klevener de Heiligenstein», 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 en séance des 6 et 7 novembre 1996.
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.

c) - Pour les dénominations géographiques complémentaires définies au *1°* b) du point IV, à l'exception de la dénomination «Klevener de Heiligenstein», 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 en séance du 16 novembre 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

a) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes:
Département du Haut-Rhin : Gundolsheim, Ostheim.
Département du Bas-Rhin : Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires listées au point IV – 1° b), l'aire de proximité immédiate est constituée par le territoire des communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace » figurant au point IV 1° a) et par le territoire des communes de l'aire de proximité immédiate listées au a) ci-dessus, à l'exception pour chaque dénomination géographique complémentaire du territoire de la ou des communes constituant son aire géographique telle que fixée au point IV 1° b).

V - Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	CEPAGES
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins rosés	pinot noir N
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	auxerrois B, chasselas B et chasselas rose Rs, gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B, sylvaner B, et savagnin rose Rs, pour les seules parcelles appartenant à l'aire parcellaire délimitée de la dénomination géographique « Klevener de Heiligenstein »
Vins rouges	pinot noir N
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
« Blienschwiller », « Côtes de Barr »	sylvaner B
« Côte de Rouffach »	gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B et pinot noir N
« Klevener de Heiligenstein »	savagnin rose Rs
« Ottrott », « Rodern », « Saint Hippolyte »	pinot noir N
« Vallée Noble »	gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B
« Val Saint Grégoire »	auxerrois B, pinot blanc B et pinot gris G
« Scherwiller », « Wolxheim »	riesling B
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit	
Dénomination en usage « Edelzwicker »	issus de l'un ou plusieurs des cépages énumérés ci-dessus pour les vins blancs

Mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»	gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B

b) - Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité sera déposé à la mairie des communes intéressées, au plus tard le 31 juillet 2015.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
DISPOSITION PARTICULIERE
A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

b) – Règles de taille

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec : - un maximum de 24 yeux francs par pied ; - 12 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs ; - 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec : - un maximum de 24 yeux francs par pied ; - 11 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs ; - 9 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
- Le feuillage est palissé en espalier ; - La hauteur de feuillage palissé ne peut être inférieure à 0,675 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le fil d'attache et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ; - Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,20 mètre au-dessus du sol ; - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,40 mètre.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire
- Le feuillage est palissé en espalier ; - La hauteur de feuillage palissé ne peut être inférieure à 0,675 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le fil d'attache et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ; - Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,20 mètre au-dessus du sol ; - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée suivant le tableau ci-après :

CEPAGES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
auxerrois B, chasselas B et chasselas rose Rs, pinot blanc B, sylvaner B	14000
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, riesling B	13000
gewurztraminer Rs, pinot gris G, savagnin rose Rs	12000
pinot noir N	11500

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
pinot noir N	9000
Autres cépages	12000

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 des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :
- Les tournières de plus de un mètre sont enherbées à l'exception des vignes non mécanisables dénommées localement «Kammerle ».
- Le bâchage partiel ou total du sol et des vignes est interdit.

b) - A compter du 1er janvier 2015, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°Celsius.

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 et de l'article 2 de l'ordonnance n°45-2675 du 2 novembre 1945 relative à la définition des appellations d'origine des vins d'Alsace.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit, issus des cépages pinot gris G et pinot noir N, sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) – Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont issus de raisins récoltés manuellement.

d) - Les récipients de transport de la vendange doivent être abrités des intempéries.
Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »		
Vins blancs	144	9,5%
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par une dénomination en usage (vins blancs)		
Auxerrois	160	10 %
Chasselas ou Gutedel	151	9,5 %
Muscat Ottonel ou Muscat	151	9,5 %
Pinot blanc, Pinot ou Klevner	160	10 %
Sylvaner	151	9,5 %
Riesling	160	10 %
Gewurztraminer	185	11,5 %
Pinot gris	185	11,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage		
Pinot noir ou Clairet ou Schillerwein (vins rosés)	160	10 %
Pinot noir (vins rouges)	177	11 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'un nom de lieu-dit, complétée par la dénomination en usage		
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (vins blancs)	168	10,5 %
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	193	12 %
Pinot noir (vins rouges)	185	11,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'une dénomination géographique complémentaire à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein », complétée par la dénomination en usage		
Auxerrois, Pinot blanc, Pinot	168	10,5 %

ou Klevner, Sylvaner, Riesling (vins blancs)		
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	193	12 %
Pinot noir (vins rouges)	185	11,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein »		
« Klevener de Heiligenstein »	177	11 %

b) - La richesse en sucre des raisins destinés à la production des vins susceptibles de bénéficier de l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» répond aux caractéristiques suivantes :

Cépages	Mention «vendanges tardives» (grammes par litre de moût)	Mention «sélection de grains nobles» (grammes par litre de moût)
gewurztraminer Rs	257	306
pinot gris G		
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B	235	276
riesling B		

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace », à 80 hectolitres par hectare.

Le rendement maximum autorisé par dénomination en usage est le suivant :

DENOMINATION EN USAGE	RENDEMENT MAXIMUM AUTORISÉ (hectolitres par hectare)
Auxerrois	100
Chasselas ou Gutedel	100
Gewurztraminer	80
Muscat	90

Muscat Ottonel	90
Pinot blanc	100
Pinot ou Klevner	100
Pinot gris	80
Riesling	90
Sylvaner	100

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins rosés	75
Vins rouges	60
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	68
Vins rouges	60
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
Vins blancs	72
Vins rouges	60

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins blancs	96
Vins rosés	90
Vins rouges	66
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	75

Vins rouges	66
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
Vins blancs	79
Vins rouges	66

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
- 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.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire
- 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 2ère 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) – Réception et pressurage
- L'installation de réception et de pressurage des vendanges est à l'abri des différentes intempéries ainsi que le pressoir au moment de son fonctionnement ;

- Le sol du local de réception et de pressurage doit pouvoir être nettoyé facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,…) ;
- Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.

b) - Fermentation malo-lactique

La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges.
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 susceptibles de bénéficier de la dénomination en usage «Riesling» présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale : - à 6 grammes par litre si les vins ont fait l'objet d'un enrichissement, - à 9 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en acide tartrique est inférieure ou égale à 6 grammes par litre ou à 12 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en acide tartrique est supérieure à 6 grammes par litre. Cette règle ne s'applique pas aux vins issus du cépage riesling B susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles», ni aux vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique sous-régionale, communale ou locale.
Les vins rosés présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre. Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre exprimée en acide tartrique.
Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

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 ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit ou d'une dénomination géographique complémentaire, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum ne peut dépasser 2% vol. ;
- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION EN USAGE, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins blancs	12,5 %

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par une dénomination en usage (vins blancs)	
Auxerrois	13 %
Chasselas ou Gutedel	12,5 %
Muscat Ottonel ou Muscat	12,5 %
Pinot blanc, Pinot ou Klevner	13 %
Sylvaner	12,5 %
Riesling	13 %
Gewurztraminer	14,5 %
Pinot gris	14,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage	
Pinot noir ou Clairet ou Schillerwein (vins rosés)	13%
Pinot noir (vins rouges)	14 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'un nom de lieu-dit, complétée par la dénomination en usage	
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (Vins blancs)	13,5 %
Gewurztraminer, Pinot gris (Vins blancs)	15 %
Pinot noir (vins rouges)	14,5%
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'une dénomination géographique complémentaire à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein », complétée par la dénomination en usage	
Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling (vins blancs)	13,5%
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	15 %
Pinot noir (vins rouges)	14,5%
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein »	
« Klevener de Heiligenstein »	14 %

e) – Matériel interdit
- Les pressoirs continus sont interdits ;
- Les pompes centrifuges pour le transfert de la vendange sont interdites.

f) – Capacité globale de la cuverie de vinification.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1,3 fois le volume de la récolte précédente.

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 susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55.673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.
L'opérateur tient également à disposition de l'organisme de contrôle agréé 4 bouteilles témoins de chaque lot conditionné. Ces bouteilles témoins doivent être conservées pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les moûts, les moûts partiellement fermentés et les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les moûts, les moûts partiellement fermentés et 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

Localisation géographique

Vignoble rhénan, un des plus septentrionaux de France et d'Europe, le vignoble d'Alsace, principalement établi sur la face est du piémont des Vosges, est situé sur 119 communes des départements du Bas Rhin et du Haut Rhin. S'étendant sur 120 km de long, pour souvent moins de 1 km de large, le vignoble s'étire d'une petite enclave aux environs de Cleebourg, au Nord, puis de Marlenheim à la hauteur de Strasbourg, jusqu'à Thann à la hauteur de Mulhouse au Sud.

Un paysage très diversifié

Le vignoble d'Alsace est installé sur une succession de collines sous vosgiennes, entrecoupés de vallées profondes. Ce paysage très vallonné offre des orientations diverses avec un relief souvent accusé. L'altitude des plantations se situe majoritairement entre 200 m et 400 m.

Un climat très contrasté

Le climat est clairement semi-continental : les écarts de température sont importants. Les hivers sont froids (la température moyenne du mois de janvier est de 1,9°C), et les étés chauds et secs (la température moyenne du mois de juillet est supérieure à 20°C). La somme des températures efficaces (supérieure à 10°C) pendant la période végétative de la vigne (1er avril-30 septembre) atteint 1253°C. La période de maturation du raisin est caractérisée par une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

Le massif des Vosges joue un rôle d'écran protecteur contre les influences océaniques, rôle amplifié par un effet de foehn surtout en automne. Cet écran protecteur favorise :

- un ensoleillement élevé (1800 h/an à Colmar)
- une pluviométrie faible : les sommets des Vosges connaissent des précipitations annuelles de l'ordre de 2000 mm, alors que sur l'ensemble du vignoble les précipitations annuelles sont comprises entre 500 mm et 650 mm.
- d'excellentes conditions automnales et d'arrière-saison.
- une diversité de mésoclimats liée à la diversité paysagère, aux situations des vallées et à la position des sommets vosgiens.

Une géologie complexe

L'effondrement du fossé rhénan orienté nord-sud a créé un important réseau de failles géologiques formant une mosaïque de compartiments de petite surface présentant des situations géo-pédologiques très variées.

Le vignoble se situe à la zone de rupture entre la plaine sédimentaire rhénane et le massif cristallin vosgien, où toutes les couches de terrain qui s'étaient accumulées au cours des différentes périodes géologiques ont été remaniées par l'érosion, offrant ainsi des situations géo-pédologiques très variées :

- sols bruns sur schistes, granite ou grès (substrat vosgien), peu profonds, filtrants, de tendance acide,
- sols colluviaux des cônes de déjection, et sols alluviaux, sablo-graveleux, peu évolués, filtrants et de tendance acide (bordure de la plaine alluviale),

- sols bruns calcaires ou de type rendzine des collines sous-vosgiennes ainsi que conglomérats et marnes interstratifiés, présentant un bon régime hydrique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Tour à tour vignoble méridional de l'Empire allemand, puis vignoble septentrional de la République Française, le vignoble alsacien a développé au fil des siècles la culture de cépages très aromatiques se forgeant ainsi sa propre identité**.** Ces cépages sont le chasselas B, le sylvaner B, le pinot blanc B et auxerrois B, le riesling B, le muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, gewurztraminer Rs, savagnin rose Rs, pinot gris G et le pinot noir N.
Malgré les aléas de l'histoire**,** le professionnalisme et l'opiniâtreté des viticulteurs alsaciens ainsi qu'une filière de formation viticole d'excellence depuis presque un siècle et demi ont permis de faire reconnaître par les marchés la qualité et les spécificités des vins d'Alsace.
Tous ces efforts de rassemblement autour du terme identitaire « Alsace » sont récompensés par la reconnaissance des vins d'Alsace en appellation d'origine et la création du comité d'experts des vins d'Alsace par l'Ordonnance du 2 novembre 1945. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace » est ensuite reconnue en 1962.
La viticulture alsacienne est gérée depuis 1912 par l'Association des Viticulteurs d'Alsace, aujourd'hui reconnue en tant qu'organisme de défense et de gestion.
La flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955, s'impose au conditionnement des vins tranquilles d'Alsace. Le décret du 13 mai 1959 réserve l'emploi de cette flûte à un nombre restreint de vignobles en appellation d'origine dont les vins d'Alsace.
La loi du 5 juillet 1972, votée après la grande manifestation de 4000 viticulteurs à Colmar a rendu obligatoire la mise en bouteilles des vins à appellation d'origine contrôlée « Vin d'Alsace » ou « Alsace » dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Cette loi confirme la volonté des viticulteurs de préserver la qualité des vins d'Alsace et notamment leur caractère aromatique, malmené par le transport en vrac sur de grandes distances.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production.
Le vignoble alsacien a privilégié la conduite en palissage haut du feuillage.

Les mentions « *vendanges tardives* » et *« sélection de grains nobles* » ont été utilisées dans leur version germanique, depuis plus de 2 siècles en Alsace. Au début des années 1970, les producteurs de la région ont souhaité protéger l'originalité de ces productions. Ils ont demandé la codification de leurs usages qui est devenue effective le 1er mars 1984.
Ces mentions sont réservées aux cépages gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B
Ces vins issus de raisins surmûris et fragiles, sont récoltés manuellement et doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

La diversité des situations pédoclimatiques des collines sous vosgiennes est à la base des indications, communales et locales, fréquemment utilisées pour identifier des productions très qualitatives et aux caractères particuliers issus de leur terroir. Il est d'usage de mentionner, sur l'étiquette, le nom d'unités géographiques plus petites que celui de l'appellation d'origine contrôlé « Alsace » comme ceux de communes ou de lieux-dits.

Au Moyen-Âge et jusqu'à la crise phylloxérique, les différents cépages étaient également cultivés en mélange. En Alsace, ces vins sont dénommés historiquement « *zwicker* »

(assemblage). Ils ont évolué ensuite, avec l'apport des cépages dits « nobles », en vins « *Edelzwicke*r », dénomination en usage complémentaire à l'appellation d'origine contrôlée.
Le paysage viticole alsacien est caractérisé par un habitat groupé, dans des villages souvent fortifiés et entourés de vignes au parcellaire très morcelé. Ce paysage original est l'héritage de l'histoire des nombreux conflits qui ont marqués la région et il démontre l'intérêt économique de la vigne qui a perduré au fil des générations. Aujourd'hui le vignoble compte 5000 exploitations de taille très différentes, construit sur le modèle familial, pour 15000 ha en production formant un véritable continuum géographique et humain.
Cette diversité de structure a permis au vignoble d'occuper l'ensemble des marchés. Grace à une organisation professionnelle collective rigoureuse et active, la commercialisation très dynamique de la production est répartie harmonieusement entre les trois familles professionnelles (vignerons indépendants, caves coopératives et producteurs-négociants).

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

Les vins blancs tranquilles constituent la grande majorité de la production. Le vignoble produit également des vins rouges et rosés issus du seul cépage pinot noir N.
Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par des dénominations en usage parce que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Les vins se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique naturelle dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. Ils présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique (CO2) traduite localement par le terme « *spretsig »,* exaltant minéralité et salinité constitutifs de la salivation.
Vins reconnus depuis des siècles pour leur aptitude à la conservation (vin de garde) au cours de laquelle ils se bonifient, leur grande complexité et leur puissance aromatique s'enrichissent avec le temps.

Six types se distinguent :
- Les vins secs et minéraux, à l'acidité tendue et mure. Ils sont généralement liés aux dénominations en usage suivantes Chasselas, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat et Muscat Ottonel,
- Les vins fruités, plus souples et marqués par des extraits secs importants. Ils sont généralement liés aux dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris.

La dénomination en usage « *Edelzwicker* » s'inscrit également dans ces deux types.

Les dénominations en usage susvisées ne s'inscrivent toute fois pas strictement dans ces deux types principaux, et peuvent également dans des situations particulières diverses trouver leur expression optimale et originale au sein des deux types décrits.

Dans cet ensemble, les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire ou d'un nom de lieu-dit constituent une originalité. Les dénominations géographiques complémentaires et les lieux-dits s'inscrivent dans ces deux types de vins en réunissant les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu.

- Les vins bénéficiant de la mention «*vendanges tardives*» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- Les vins bénéficiant de la mention «*sélection de grains nobles*» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Ce sont des vins de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Ces deux mentions sont systématiquement suivies des dénominations en usage Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et portent obligatoirement l'indication du millésime.
- des vins rouges ambitieux, fins, élégants en lien avec la dénomination en usage Pinot noir,
Certaines dénominations géographiques complémentaires s'inscrivent uniquement dans ce type de vin en réunissant les conditions d'expression optimale du Pinot noir.

- des vins rouges ou rosés frais, fruités et légers pouvant être dénommés Pinot noir, « *clairet* » ou « *Schillerwein* ».

3°- Interactions causales

L'extrême diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous sols, les mésoclimats très particuliers ont conduits les producteurs alsaciens à conserver une très large palette de cépages principalement aromatiques, privilégiant le maintien de la biodiversité végétale et ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement.
Dans le contexte alsacien, cette diversité végétale est le gage de la meilleure expression du terroir.

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, une climatologie, une géologie et pédologie originale, avec des règles de productions ambitieuses, confèrent aux vins une identité gustative précise. Le choix des cépages a orienté la production essentiellement vers des vins très aromatiques. La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs alsaciens la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les dénominations complémentaires, communales et locales et le plan d'encépagement correspondant concrétisent cette volonté d'adéquation.

La protection du massif des Vosges confère à l'Alsace un climat semi continental sec et largement ensoleillé qui permet un développement optimal de la vigne. L'emplacement sur les collines et le climat caractérisé par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturation du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique), préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins. L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité tartrique naturelle.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison souvent favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

La proximité du Rhin constituait déjà au Moyen-Âge une voie importante de communication qui favorisa de tous temps l'exportation des vins de la région vers les pays de l'embouchure du fleuve et au-delà. Les expéditions hors du territoire national et les exportations représentent encore aujourd'hui plus du quart de la production.

Animée par l'ensemble des vignerons qui y ont développé la vente directe, la route des vins d'Alsace valorisant également l'alliance historique toujours vivante avec la gastronomie alsacienne est le site touristique le plus attractif de la région. Elle constitue un atout majeur de l'économie de l'Alsace.
«*Vins blancs forts estimés*» selon André Jullien en 1822, ils sont «*secs avec un bouquet aromatique très prononcé*». Ils étaient autrefois transportés jusqu'à Mayence où ils étaient utilisés en mélange avec les vins du Rhin pour leur donner de la force et enrichir la palette aromatique de ces derniers. Jules Guyot en 1866 dit des vins blancs alsaciens qu'ils « *offrent des qualités très recherchés en se plaçant très haut dans l'échelle des vins blancs* ». Les vins blancs issus du cépage riesling B ont d'ailleurs sa préférence, « *remarquables par leur bon goût, leur force et leur longévité* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, pour la dénomination géographique complémentaire «Klevener de Heiligenstein», les parcelles plantées en savagnin rose Rs exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leur référence cadastrale et leur surface, dont la liste a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent en séance des 6 et 7 novembre 1996, et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à la dénomination géographique complémentaire «Klevener de Heiligenstein» jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2°- Encépagement

Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité ne s'applique que pour les plantations nouvelles, replantations ou surgreffages réalisés à compter de la date de dépôt dudit plan à la mairie de la commune intéressée.

3°- Modes de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie ou non du nom d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.
Toutefois, ces vignes :
- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache et à la hauteur maximale du fils porteur de l'arcure,
- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,
- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.

4°- Matériel interdit

La disposition relative à l'interdiction de l'utilisation des pompes centrifuges pour le transfert de la vendange entre en vigueur à compter de la récolte 2013.

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 «Alsace» ou «Vin d'Alsace» 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) - Pour les vins présentés sous la dénomination en usage «Edelzwicker», l'indication d'une ou de plusieurs dénominations en usage ne peut figurer sur les récipients, les étiquettes et les documents commerciaux.

b) - L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

c) - Les vins présentés, aux termes du présent cahier des charges, sous une dénomination en usage 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, ladite dénomination soit inscrite.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement :
- avec l'indication du millésime,
- et avec l'une des dénominations en usage suivante : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vignes susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire ou d'un nom d'un lieu-dit

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1er mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

2. Déclaration d'intention de production pour les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»
Pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles», l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une

déclaration d'intention de production 8 jours au moins avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).
Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

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

4. Déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification
Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme défense et de gestion et au plus tard le 31 août de l'année de la récolte une déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification.
Le plan de cave annexé à la déclaration d'identification peut valoir déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 août de l'année de la récolte.
En cas de vente de raisins, cette déclaration précise la destination de la vendange, notamment sur la base du contrat interprofessionnel souscrit.

5. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum 15 jours avant la 1ère sortie de produits du chai de vinification et au plus tard 60 jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.
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.

6. Déclaration préalable des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison. Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10% du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et

auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

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 (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (déclaration, tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié 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. Comptage du nombre d'yeux francs par souche et/ou au mètre carré et du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain. Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (contrôles maturité chez les opérateurs)
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (suivi des dérogations) et contrôle sur le terrain
Mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»	Contrôle sur le terrain de la richesse en sucre de la matière première et du moût ainsi que le volume après pressurage, pour tous les lots.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
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 ou vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière, lieu de mise en bouteille	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité
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'Institut national de l'origine et de la qualité, 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 « Crémant d'Alsace »
homologué par le décret n° 2011-1373 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE « CREMANT D'ALSACE »

CHAPITRE I^{er}

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Crémant d'Alsace», initialement reconnue par le décret du 24 août 1976, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Ce cahier des charges est établi conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945.

II – Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée «Crémant d'Alsace» est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

III – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.
- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen les Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département du Haut-Rhin : Gundolsheim, Ostheim, Wolfgantzen,
Département du Bas-Rhin : Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

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 1988, 4 et 5 novembre 1998, 10 et 11 février 1999, 27 et 28 mai 1999, 27 et 28 mai 2004, 9 mars 2005 et des 9 et 10 novembre 2005, du 13 mars 2008 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 de l'aire de production ainsi approuvées.

IV - Encépagement

1°- Encépagement

a) – Les vins blancs sont issus des cépages suivants : auxerrois B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B.

b) - Les vins rosés sont issus du seul cépage pinot noir N.

c) - Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité sera déposé à la mairie des communes intéressées, au plus tard le 31 juillet 2015.

V - 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. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres.
Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

b) – Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 24 yeux francs par pied et 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Le feuillage est palissé en espalier. La hauteur de feuillage palissé ne peut être inférieure à 0,675 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le fil d'attache et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,20 mètre au-dessus du sol.

L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,40 mètre.

d) - La charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 16000 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 des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :
- Les tournières de plus de un mètre sont enherbées à l'exception des vignes non mécanisables dénommées localement «*Kammerle*».
- Le bâchage partiel ou total du sol et des vignes est interdit.

b) - A compter du 1er janvier 2015, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°Celsius.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VI - 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 et de l'article 2 de l'ordonnance n°45-2675 du 2 novembre 1945 relative à la définition des appellations d'origine des vins d'Alsace.

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

c) – Dispositions particulières de transport de la vendange.
- Les raisins sont transportés dans des récipients ne devant pas contenir plus de 100 kilogrammes de raisins.
- Les bottiches traditionnelles alsaciennes peuvent être utilisées pour le transport de la vendange. Leur taux de remplissage doit être au maximum de deux tiers.
- Les récipients de transport de la vendange doivent être abrités des intempéries.
- Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être 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 144 grammes de sucre par litre de moût.

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

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Pas de disposition particulière.

VII - 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 80 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 96 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

- 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 est un minimum d'extraction compris entre 1% et 10% de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée."

VIII - 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 destinés à l'élaboration des vins blancs doivent être versés entiers dans le pressoir.
- Les installations de pressurage doivent répondre aux dispositions ci-après.
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.
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

Critères liés au pressoir	Règles à respecter
Implantation du ou des pressoirs	- Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement. - Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit.

Critères liés au chargement	Règles à respecter
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange.
Aire de stockage.	Récipients contenant de la vendange abrités des intempéries.

Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage construit postérieurement au 20 février 2002. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage. - La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre. Si nécessaire, elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum.
Convoyage des raisins et tapis à raisins	- Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1000 kilogrammes de raisins. Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire. Les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire. - Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre. La chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies. - Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges ou pour tout site en place à cette même date et faisant l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 2 tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé. - Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier. Le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier. - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45°. - Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente

	est de 45°. - Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin doit être éliminé.

Critères liés au fractionnement	Règles à respecter
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'auto-pressurage ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches.

Critères liés à l'hygiène	Règles à respecter
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,…).
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire.

b) - Fermentation malo-lactique
Pas de disposition particulière.

c) - Normes analytiques
- Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 atmosphères mesurée à la température de 20°C.
- Les vins présentent après dégorgement une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins après prise de mousse, et avant dégorgement, ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) – Capacité globale de la cuverie de vinification
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,3 fois le volume de la récolte précédente.

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

2°- Dispositions par type de produit

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

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

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

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

b) – 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 à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
- 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.
- Après tirage en bouteille, les produits ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

IX – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située en zone septentrionale et est principalement établie sur la face orientée à l'est du piémont des Vosges. S'étendant sur 120 km de long pour souvent moins de 1 km de large, le vignoble s'étire d'une petite enclave aux environs de Cleebourg, au Nord, puis de Marlenheim à la hauteur de Strasbourg, jusqu'à Thann à la hauteur de Mulhouse au sud.

Le vignoble d'Alsace est installé sur une succession de collines sous-vosgiennes, entrecoupées de vallées profondes, diverses, avec un relief souvent accusé. L'altitude des plantations se situe majoritairement entre 200 m et 400 m.

Le climat est clairement semi-continental : les écarts de température sont importants. Les hivers sont froids (la température moyenne du mois de janvier est de 1,9°C), et les étés chauds et secs (la température moyenne du mois de juillet est supérieure à 20°C). La somme des températures efficaces (supérieure à 10°C) pendant la période végétative de la vigne (1er avril-30 septembre) atteint 1253°C. La période de maturation du raisin est caractérisée par une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.
Le massif des Vosges joue un rôle d'écran protecteur contre les influences océaniques, rôle amplifié par effet de foehn surtout en automne. Cet écran favorise :
- un ensoleillement élevé (1800h/an à Colmar)
- une pluviométrie faible : les sommets des Vosges connaissent des précipitations annuelles de l'ordre de 2000 mm, tandis que sur l'ensemble du vignoble, les précipitations sont comprises entre 500 mm et 650 mm.
- d'excellentes conditions automnales.

L'effondrement du fossé rhénan nord-sud a créé un important réseau de failles géologiques formant une mosaïque de compartiments de petite surface présentant des situations géo-pédologiques très variées. Le vignoble se situe à la zone de rupture entre la plaine sédimentaire rhénane et le massif cristallin vosgien, où toutes les couches de terrain qui s'étaient accumulées au cours des différentes périodes géologiques ont été remises à nu par l'érosion, offrant ainsi des situations géo-pédologiques très variées :
- sols bruns sur schistes, granite ou grès (substrat vosgien), peu profonds, filtrants, de tendance acide,
- sols colluviaux des cônes de déjection, et sols alluviaux, sablo-graveleux, peu évolués, filtrants et de tendance acide, (bordure de la plaine alluviale),
- sols bruns calcaires ou de type rendzine des collines sous-vosgiennes ainsi que conglomérats et marnes interstratifiées, présentant un bon régime hydrique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Lorsque l'Alsace fut sous empire allemand, plusieurs maisons champenoises ont apporté leur savoir-faire de l'élaboration par seconde fermentation en bouteille. Fort de ce transfert et découvrant précisément l'outil lors de l'exposition universelle de 1900 à Paris, Julien DOPFF

a souhaité expérimenter cette technique de production à partir de vins de base, produits en Alsace.

Par la suite, cette première initiative a été enrichie par la contribution d'autres maisons de renom du vignoble alsacien qui ont développé la production de vins mousseux locaux.

Dès lors, de nombreux essais ont été engagés sur les différents cépages exploités dans la région, afin de déterminer les plus appropriés à cette nouvelle production. Ils ont permis, dans un premier temps, d'orienter le choix vers la famille des pinots. Ils ont enfin permis de définir la liste des cépages autorisés à savoir : auxerrois B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N et riesling B.

Le 7 novembre 1974, ces différentes forces se sont regroupées au sein d'un syndicat de producteurs. Ce syndicat a apporté sa contribution aux travaux engagés au niveau national et européen sur la définition de la méthode de production consacrée sous l'indication « Crémant ». Cette contribution, ainsi que la maîtrise de la technique de production, a conduit à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace », par décret du 24 août 1976.

La conduite du feuillage en palissage élevé est privilégiée. La vendange est réalisée à maturité optimale, manuellement et transportée jusqu'aux installations de pressurage dans des récipients ne devant pas contenir plus de 100 kilogrammes de raisins afin de préserver l'intégrité des raisins. Les raisins destinés à l'élaboration de vins blancs doivent être versés entiers dans le pressoir. Les installations de pressurage (réception, pressoir, chargement du pressoir, hygiène) font l'objet de règles rigoureusement définies et contrôlées. En 2009, quelques 500 installations sont habilitées représentant plus de la moitié des installations viticoles régionales.
Les vins sont issus d'un pressurage cadré par un taux d'extraction strict auquel s'ajoute obligatoirement un taux de rebêches.
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.

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

Les vins blancs et rosés (ces derniers étant issus des seuls cépages pinot noir N) sont forgés sur une structure à la fois complexe et naturellement à dominante acide qui apporte au vin toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées.

Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé. La mousse est fine et légère.
La grande majorité des vins sont mis en marché à destination du consommateur sous la catégorie « brut ».

3°- Interactions causales

La situation climatique du vignoble caractérisée par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique). L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité naturelle.

Les faibles précipitations de la fin de l'été et l'amplitude thermique entre le jour et la nuit lors de la maturation permettent de maintenir un très bon état sanitaire des raisins indispensable à la qualité du pressurage et propice à l'élaboration d'une mousse fine.
Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des six cépages qui se sont imposés, ses conditions d'expression optimale, en privilégiant fraîcheur et acidité conjuguée aux caractères fruités. Forts de l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide des vins.

La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte, et les règles de pressurage encadrées par le cahier des charges garantissent la limpidité des jus, indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, souvent bien plus long que neuf mois, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

Dès les années 1980, le « Crémant d'Alsace » a été considéré par les consommateurs alsaciens comme le vin festif et proposé aux fêtes officielles. En progression régulière chaque année, la production représente 25% des appellations d'origine contrôlées produites en Alsace. Le prestigieux concours national des « Crémants » distingue chaque année particulièrement la qualité des vins d'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace ».
Lors des concours des « *Effervescents du monde* », le « Crémant d'Alsace » figure régulièrement parmi le haut du classement. La commercialisation des vins hors du territoire national, d'abord concentré sur l'Allemagne, se diversifie sur l'ensemble des pays du nord de l'Europe et atteint 20%.

X - Mesures transitoires

1°- Aire géographique

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2020 incluse sur le territoire de la commune suivante du département du Bas-Rhin : Sélestat.

2°- Mode de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges. Ces vignes continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation « Crémant d'Alsace » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.
Toutefois, ces vignes :
- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache et à la hauteur maximale du fils d'arcure,
- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,

- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.

3°- Encépagement

Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité ne s'applique que pour les plantations nouvelles, replantations ou surgreffages réalisés à compter de la date de dépôt dudit plan à la mairie de la commune intéressée.

4°- Réception et pressurage

Convoyage des raisins et tapis à raisins : Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date d'homologation du présent cahier des charges, 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 4 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir.

5°- Date de mise en marché à destination du consommateur

Pour les tirages réalisés avant le 30 novembre 2010, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 10 mois minimum à compter de la date de tirage.

Pour les tirages réalisés avant le 30 novembre 2011, les vins peuvent être mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 11 mois minimum à compter de la date de tirage.

XI - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, sera revendiquée l'appellation contrôlée «Crémant d'Alsace» et qui seront présentés sous cette appellation ne pourront 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 et titres de mouvement, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

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, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 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 et le cépage.
L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard le 15 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration d'intention de production

En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production 8 jours au moins avant la récolte.
Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale,
- la superficie,
- l'encépagement.
La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

3. Déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme défense et de gestion et au plus tard le 31 août de l'année de la récolte une déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification.
Le plan de cave annexé à la déclaration d'identification peut valoir déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 août de l'année de la récolte.
En cas de vente de raisins, cette déclaration précise la destination de la vendange, notamment sur la base du contrat interprofessionnel souscrit.

4. Déclaration de revendication des vins de base

Une déclaration de revendication des vins de base doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin de base,
- le cépage
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base,

- d'une copie du carnet de pressoir.

5. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai maximum de 60 jours suivant la fin du tirage.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

6. Déclaration préalable des retiraisons (vins de base)

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison. Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10 p.100 du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

7. 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.

II – Tenue de registre

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 oeuvre par cépage,
- la commune d'origine des raisins,
- le nom de l'opérateur,
- les volumes des moûts obtenus,
- le titre alcoométrique volumique potentiel,
- les volumes de rebêches.

L'écriture est faite au moyen d'une encre indélébile.

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 (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage - Site de pressurage	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (déclaration, tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain : Comptage du nombre d'yeux francs par souche et/ou au mètre carré et du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain : Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (contrôles maturité chez les opérateurs)
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (suivi des dérogations) et contrôle sur le terrain

B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Tirage (date) et durée de conservation sur lies	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Respect de la période entre date de tirage et mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Respect de la période au cours de laquelle les produits ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés, après tirage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site (contrat de cession)
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Rendement en jus et taux de rebêches	Contrôle documentaire (carnet de pressoir)
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 de base	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et/ou examen organoleptique
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage et bouchage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
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' Institut national de l’origine et de la qualité, 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 des cinquante et une appellations d'origine contrôlées
« Alsace grand cru »
homologué par le décret n° 2011-1373 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLEES

« ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM »
« ALSACE GRAND CRU BRAND »
« ALSACE GRAND CRU EICHBERG »
« ALSACE GRAND CRU FLORIMONT »
« ALSACE GRAND CRU FROEHN »
« ALSACE GRAND CRU FURSTENTUM »
« ALSACE GRAND CRU GEISBERG »
« ALSACE GRAND CRU GLOECKELBERG »
« ALSACE GRAND CRU GOLDERT »
« ALSACE GRAND CRU HATSCHBOURG »
« ALSACE GRAND CRU HENGST »
« ALSACE GRAND CRU KAEFFERKOPF »
« ALSACE GRAND CRU KANZLERBERG »
« ALSACE GRAND CRU KESSLER »
« ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLÉ
« ALSACE GRAND CRU KITTERLÉ »
« ALSACE GRAND CRU MAMBOURG »
« ALSACE GRAND CRU MANDELBERG »
« ALSACE GRAND CRU MARCKRAIN »
« ALSACE GRAND CRU OLLWILLER »
« ALSACE GRAND CRU OSTERBERG »
« ALSACE GRAND CRU PFERSIGBERG »
« ALSACE GRAND CRU PFINGSTBERG »
« ALSACE GRAND CRU RANGEN »
« ALSACE GRAND CRU ROSACKER »
« ALSACE GRAND CRU SAERING »
« ALSACE GRAND CRU SCHLOSSBERG »
« ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG »
« ALSACE GRAND CRU SOMMERBERG »
« ALSACE GRAND CRU SONNENGLANZ »
« ALSACE GRAND CRU SPIEGEL »
« ALSACE GRAND CRU SPOREN »
« ALSACE GRAND CRU STEINGRUBLER »
« ALSACE GRAND CRU STEINERT »
« ALSACE GRAND CRU VORBOURG »
« ALSACE GRAND CRU WINECK-SCHLOSSBERG »
« ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPFLÉ »
« ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN »
« ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE WOLXHEIM »
« ALSACE GRAND CRU BRUDERTHAL »
« ALSACE GRAND CRU ENGELBERG »
« ALSACE GRAND CRU FRANKSTEIN »
« ALSACE GRAND CRU KASTELBERG »

« ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR »
« ALSACE GRAND CRU MOENCHBERG »
« ALSACE GRAND CRU MUENCHBERG »
« ALSACE GRAND CRU PRAELATENBERG »
« ALSACE GRAND CRU STEINKLOTZ »
« ALSACE GRAND CRU WIEBELSBERG »
« ALSACE GRAND CRU WINZENBERG »
« ALSACE GRAND CRU ZOTZENBERG »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom des appellations

Seuls peuvent prétendre à l'une des appellations d'origine contrôlées «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim », « Alsace grand cru Brand », « Alsace grand cru Eichberg », « Alsace grand cru Florimont », « Alsace grand cru Froehn », « Alsace grand cru Furstentum », « Alsace grand cru Geisberg », « Alsace grand cru Gloeckelberg », « Alsace grand cru Goldert », « Alsace grand cru Hatschbourg », « Alsace grand cru Hengst », « Alsace grand cru Kaefferkopf », « Alsace grand cru Kanzlerberg », « Alsace grand cru Kessler », « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé », « Alsace grand cru Kitterlé », « Alsace grand cru Mambourg », « Alsace grand cru Mandelberg », « Alsace grand cru Marckrain », « Alsace grand cru Ollwiller », « Alsace grand cru Osterberg », « Alsace grand cru Pfersigberg », « Alsace grand cru Pfingstberg », « Alsace grand cru Rangen », « Alsace grand cru Rosacker », « Alsace grand cru Saering », « Alsace grand cru Schlossberg », « Alsace grand cru Schoenenbourg », « Alsace grand cru Sommerberg », « Alsace grand cru Sonnenglanz », « Alsace grand cru Spiegel », « Alsace grand cru Sporen », « Alsace grand cru Steinert », « Alsace grand cru Steingrubler », « Alsace grand cru Vorbourg », « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg », « Alsace grand cru Zinnkoepflé », « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten », « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim », « Alsace grand cru Bruderthal», « Alsace grand cru Engelberg», « Alsace grand cru Frankstein », « Alsace grand cru Kastelberg », « Alsace grand cru Kirchberg de Barr», « Alsace grand cru Moenchberg», « Alsace grand cru Muenchberg», « Alsace grand cru Praelatenberg», « Alsace grand cru Steinklotz», « Alsace grand cru Wiebelsberg», « Alsace grand cru Winzenberg», « Alsace grand cru Zotzenberg» initialement reconnues par les décrets des 20 novembre 1975, 23 novembre 1983, 17 décembre 1992 et 12 janvier 2007, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Ce cahier des charges est établi conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945 et sans préjudice de la loi n° 72-628 du 5 juillet 1972.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1° - Le nom de l'appellation peut être complété par l'une des dénominations en usage, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges:

DENOMINATION	CÉPAGES
Gewurztraminer	gewurztraminer Rs
Muscat	muscat à petits grains B
	muscat à petits grains Rs
	muscat ottonel B
Muscat Ottonel	muscat ottonel B
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B

2° - Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges et à l'exception des vins issus de vendanges récoltées dans l'aire de production de l'appellation « Alsace grand cru Kaefferkopf» et provenant du cépage pinot gris G.
Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'une des dénominations en usage suivante telle que définie au 1° ci-dessus : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

III – Types de produit

Les appellations d'origine contrôlées visées par le présent cahier des charges sont réservées aux vins blancs tranquilles.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Kientzheim, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.
- Département du Bas-Rhin : Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1er et 2 juin 1983, 6 et 7 novembre 1991, 22 et 23 mai 2003, 8 et 9 mars 2006 et 24 janvier 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées auprès des mairies des communes suivantes :

NOM DE L'APPELLATION	COMMUNES
	Département du Haut-Rhin
Alsace grand cru Altenberg de Bergheim	Bergheim
Alsace grand cru Brand	Turckheim
Alsace grand cru Eichberg	Eguisheim
Alsace grand cru Florimont	Ingersheim et Katzenthal
Alsace grand cru Froehn	Zellenberg
Alsace grand cru Furstentum	Kientzheim et Sigolsheim
Alsace grand cru Geisberg	Ribeauvillé
Alsace grand cru Gloeckelberg	Rodern et Saint-Hippolyte
Alsace grand cru Goldert	Gueberschwihr
Alsace grand cru Hatschbourg	Hattstatt et Voegtlinshoffen
Alsace grand cru Hengst	Wintzenheim
Alsace grand cru Kaefferkopf	Ammerschwihr
Alsace grand cru Kanzlerberg	Bergheim
Alsace grand cru Kessler	Guebwiller
Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé	Ribeauvillé
Alsace grand cru Kitterlé	Guebwiller
Alsace grand cru Mambourg	Sigolsheim
Alsace grand cru Mandelberg	Mittelwihr et Beblenheim
Alsace grand cru Marckrain	Bennwihr et Sigolsheim
Alsace grand cru Ollwiller	Wuenheim
Alsace grand cru Osterberg	Ribeauvillé
Alsace grand cru Pfersigberg	Eguisheim et Wettolsheim
Alsace grand cru Pfingstberg	Orschwihr
Alsace grand cru Rangen	Thann et Vieux-Thann
Alsace grand cru Rosacker	Hunawihr
Alsace grand cru Saering	Guebwiller
Alsace grand cru Schlossberg	Kientzheim
Alsace grand cru Schoenenbourg	Riquewihr et Zellenberg
Alsace grand cru Sommerberg	Niedermorschwihr et Katzenthal
Alsace grand cru Sonnenglanz	Beblenheim
Alsace grand cru Spiegel	Bergholtz et Guebwiller
Alsace grand cru Sporen	Riquewihr
Alsace grand cru Steingrubler	Wettolsheim
Alsace grand cru Steinert	Pfaffenheim et Westhalten
Alsace grand cru Vorbourg	Rouffach et Westhalten
Alsace grand cru Wineck-Schlossberg	Katzenthal et Ammerschwihr
Alsace grand cru Zinnkoepflé	Soultzmatt et Westhalten
	Département du Bas-Rhin
Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten	Bergbieten
Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim	Wolxheim
Alsace grand cru Bruderthal	Molsheim
Alsace grand cru Engelberg	Dahlenheim et Scharrachbergheim-Irmstett
Alsace grand cru Frankstein	Dambach-la-Ville

Alsace grand cru Kastelberg	Andlau
Alsace grand cru Kirchberg de Barr	Barr
Alsace grand cru Moenchberg	Andlau et Eichhoffen
Alsace grand cru Muenchberg	Nothalten
Alsace grand cru Praelatenberg	Kintzheim
Alsace grand cru Steinklotz	Marlenheim
Alsace grand cru Wiebelsberg	Andlau
Alsace grand cru Winzenberg	Blienschwiller
Alsace grand cru Zotzenberg	Mittelbergheim

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Haut-Rhin : Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Kaysersberg, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.
- Département du Bas-Rhin : Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg**,** Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller**.**

V - Encépagement

1°- Encépagement.

a) - Les vins sont issus :
- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B.
- soit de l'assemblage des cépages suivants : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B

b) - Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» sont issus :

- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B,
- soit d'un assemblage des cépages suivants :

  – cépage principal : riesling B,

  – cépages complémentaires : gewurztraminer Rs, pinot gris G,

– cépages accessoires : pour les vignes plantées avant le 26 mars 2005, chasselas B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot noir N.

c) - Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Zotzenberg » sont issus d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B, sylvaner B.

d) – Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Kaefferkopf» sont issus :
- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B,
- soit d'un assemblage des cépages suivants :
  – cépage principal : gewurztraminer Rs,
  – cépage complémentaire : riesling B,
  – cépages accessoires : muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B, pinot gris G.

e) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont issus des cépages suivants : gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) – Pour les vins élaborés à partir de plusieurs cépages et susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim», la proportion du cépage riesling B ne peut être inférieure à 50% de l'encépagement et supérieure à 70% de l'encépagement.
La proportion des cépages complémentaires, pour chacun d'entre eux, ne peut être inférieure à 10% de l'encépagement et supérieure à 25% de l'encépagement.
La proportion de l'ensemble des cépages accessoires 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.

b) - Pour les vins élaborés à partir de plusieurs cépages et susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Kaefferkopf», la proportion du cépage gewurztraminer Rs ne peut être inférieure à 60% de l'encépagement et supérieure à 80% de l'encépagement.
La proportion du cépage riesling B ne peut être inférieure à 10% de l'encépagement et supérieure à 40% de l'encépagement.
La proportion du cépage pinot gris G ne peut être supérieure à 30% de l'encépagement.
La proportion des cépages muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, 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 ou par rapport à la totalité des parcelles conduisant à l'élaboration d'une cuvée d'assemblage de plusieurs cépages de cette appellation.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – <u>Densité de plantation</u>

Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 4500 pieds à l'hectare.
Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» et plantées à compter du 26 mars 2005 présentent une densité de plantation minimale de 5500 pieds à l'hectare.
Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.
Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs et 8 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage.
Le feuillage est palissé en espalier. La hauteur de feuillage palissé ne peut être inférieure à 0,675 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le fil d'attache et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,10 mètre au-dessus du sol.
L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

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

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :
- Les tournières de plus de un mètre sont enherbées à l'exception des vignes non mécanisables dénommées localement «*Kammerle*».
- Le bâchage partiel ou total du sol et des vignes est interdit.

b) - A compter du 1er janvier 2015, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°Celsius.

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 et de l'article 2 de l'ordonnance n°45-2675 du 2 novembre 1945 relative à la définition des appellations d'origine des vins d'Alsace.

b) – Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Les récipients de transport de la vendange doivent être abrités des intempéries.
Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire.

2° - Maturité du raisin

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

APPELLATION, CEPAGES	Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Appellations visées par le présent cahier des charges à l'exception de l'AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » et AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf »		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	193	12,5 %
Autres cépages	168	11 %
AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim»		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	218	14 %
Riesling	185	12 %
Autres cépages	185	-
Vin issu d'un assemblage de cépages	-	14 %
AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf»		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	193	12,5 %
Autres cépages	168	11 %
Vin issu d'un assemblage de cépages	-	12 %

b) - La richesse en sucre des raisins destinés à la production des vins susceptibles de bénéficier de l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» répond aux caractéristiques suivantes :

CÉPAGES	MENTION «vendanges tardives» (en grammes par litre de moût)	MENTION «sélection de grains nobles» (en grammes par litre de moût)
gewurztraminer Rs	257	306
pinot gris G	257	306
muscat blanc à petits grains B, muscat rose à petits grains Rs, muscat ottonel B	235	276
riesling B	235	276

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Pas de disposition particulière.

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, pour tout cépage d'une appellation visée par le présent cahier des charges, 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, pour tout cépage d'une appellation visée par le présent cahier des charges, à 66 hectolitres par hectare.

3°- Rendement maximum de production

Un rendement maximum de production est fixé, pour tout cépage d'une appellation visée par le présent cahier des charges, à 77 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle livrée aux usages industriels prévue à l'article D. 645-14 du code rural et de la pêche maritime.

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 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.

5°- Dispositions particulières

Pas de disposition particulière complémentaire.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) – Réception et pressurage
L'installation de réception et de pressurage des vendanges est à l'abri des différentes intempéries ainsi que le pressoir au moment de son fonctionnement.
Le sol du local de réception et de pressurage doit pouvoir être nettoyé facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,…).
Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.

b) – Assemblage des cépages
La présence de raisins issus des cépages gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B est obligatoire dans les vins d'assemblage susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim». L'assemblage des raisins est réalisé au stade du pressurage.

c) - Fermentation malo-lactique
Pas de disposition particulière.

d) - Normes analytiques
Pas de disposition particulière.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum ne peut dépasser 0,5% vol. pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G et 1,5% vol. pour les vins issus des autres cépages et pour les vins issus d'un assemblage de cépages pour l'appellation « Alsace grand cru Kaefferkopf ».
- Toute opération d'enrichissement est interdite pour l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim »
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION, DENOMINATIONS EN USAGE	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE

	TOTAL
Appellations visées par le présent cahier des charges à l'exception des AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf » et AOC « Alsace grand cru Zotzenberg »	
Muscat Ottonel ou Muscat	14 %
Riesling	14 %
Gewurztraminer	15 %
Pinot gris	15 %
AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» complétée par la dénomination en usage	Pas de dispositions particulières
AOC « Alsace grand cru Zotzenberg» complétée par la dénomination en usage	
Riesling	14 %
Gewurztraminer	15 %
Pinot gris	15 %
Sylvaner	14 %
AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf» complétée par la dénomination en usage	
(vins d'assemblage)	15 %
Riesling	14 %
Gewurztraminer	15 %
Pinot gris	15 %

f) – Matériel interdit
- Les pressoirs continus sont interdits.
- Les pompes centrifuges pour le transfert de la vendange sont interdites.

g) – Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.
Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1,3 fois le volume de la récolte précédente.

h) - 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 minimum jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlée visées par le présent cahier des charges sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55-673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.
L'opérateur tient également à disposition de l'organisme de contrôle agréé 4 bouteilles témoins de chaque lot conditionné. Ces bouteilles témoins doivent être conservées pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les moûts, les moûts partiellement fermentés et les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les moûts, les moûts partiellement fermentés et 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

«Alsace grand cru Altenberg de Bergheim »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Entièrement situé sur la commune de Bergheim, au sortir de la petite vallée fermée du Bergenbach, le grand cru Altenberg de Bergheim est un terroir majestueux, chaud et solaire, exposée principalement au Sud mais ne manquant jamais d'eau, avec une pente moyenne à forte. Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente de la colline du Grasberg. Le paysage est complètement ouvert, sans masque. Ce terroir, décroché du massif vosgien et marqué par une certaine diversité superficielle des sols, est très particulier. La nature géologique argilo-calcaro-gréseux du terroir donne des sols rouges, calcaires, fins et caillouteux, riches en marnes ; à forte propension à l'érosion. On note une tendance à la chlorose et la question humique n'est pas centrale. Sur le plan climatique, cette appellation est protégée des vents du Nord par le relief de l'Altenberg et des vents d'Ouest par le massif du Taennchel. La pluviométrie est faible. Le méso climat est calme et tranquille ; il n'y a pas de vent. En conséquence, la différence de température diurne et nocturne est faible ; cette absence d'à-coups fait que la maturité physiologique avance doucement : les raisins sont vendangés tard, souvent à un moment où la pourriture noble commence à se développer.

Les parcelles sont assez grandes, plantées dans le sens de la pente, à densité de plantation élevée et d'âge plutôt avancé. Le vignoble présente une bonne vigueur ; une productivité faible mais régulière. Terroir régulier sur le plan du rendement, de la maturité physiologique et du degré, capable régulièrement de grandes maturités, l'Altenberg de Bergheim est marqué par un encépagement complexe, mûr et vendangé en même temps.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. » De fait l'Altenberg de Bergheim est cité dans les plus anciennes chroniques, legs et biens religieux. Il appartint longtemps à l'ordre cistercien puis à la puissante famille des Ribeaupierre. L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue ce lieu-dit aujourd'hui reconnu. Traduction moderne de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les cépages retenus sont principalement les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G. D'autres cépages peuvent rentrer dans la composition d'un vin d'assemblage portant le nom du terroir.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 5500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « Vendanges tardives » et « Sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, les vins issus de l'appellation Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une excellente maturité des raisins.
Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps. Les vins jeunes sont discrets à l'attaque, volumineux en bouche et à l'acidité fruitée. L'originalité s'exprime très bien dans les vins d'assemblage
L'Altenberg de Bergheim produit des vins puissamment marqué par le terroir car sont vendangés des raisins à peau fine, physiologiquement murs, sensible à la météo, aux degrés élevés : les mouts ne sont jamais enrichis. Ces vins présentent une évolution saisonnière, des potentiels de garde très élevés et atteignent leur apogée après 15 à 20 ans. Ces caractéristiques originales sont liées aux facteurs naturels du terroir, aux pratiques des vignerons détaillées ici.

A l'apogée ces vins sont très puissants, discrets à l'attaque, volumineux en bouche, à l'acidité fruitée, vanillée et douce, souvent marqués par la pourriture noble mais demeurant très salivants.

On peut distinguer quatre typologies de produits :
- le groupe identitaire et largement majoritaire constitué de vins aromatiques, gras, fruités, riches et complexes issus des cépages autorisés, plantés seuls ou en mélange comme l'autorise le cahier de charges, vins qui ne sont jamais techniquement secs;

- un groupe issu du seul cépage riesling conduit seul , caractérisé par des vins plus secs, minéraux, profonds et parfois marqués par des arômes de fossiles;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche;
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont

systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » exprime la quintessence d'expression d'un très grand terroir. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, ce vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. La localisation, l'orientation générale plein sud, la pente ,la géologie et particulièrement les sous sols calcaires très fracturés, la force des sols argilo-calcaires superficiels, le climat chaud et l'alimentation régulière en eau confère à la vigne la possibilité d'une croissance régulière, d'une vigueur équilibrée, d'une production d'extrême qualité .
Plutôt tardif, le terroir conduit a des maturités élevées, souvent amplifiées par les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettant la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Les « Altenberg de Bergheim » comptent des vins parmi les mieux valorisés produits en Alsace.

« Alsace grand cru Brand »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Soumis aux vents (*foehn*) par sa situation en entrée de vallée, le grand cru est largement ensoleillé.
Le grand cru Brand est un terroir chaud et précoce.
Le granite fracturé, roche composée de quartz, de feldspath, et de deux micas, appelé *"granite de Turckheim"*, donne une identité unique au « *Brand* ». La texture du sol, sableuse et

grossière, et la pierrosité, favorisent l'enracinement de la vigne en profondeur et assurent un bon drainage.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. »

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand » est reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La finesse des sols granitiques et le foehn font que les vins sont aromatiques, d'une grande puissance et intenses. La silice donne cette expression d'une belle acidité et droite (« *steinglitz* »). Une note parfois poivrée, une bouche salivante, amertume de structure.
Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Eichberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg» est

caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat de ce grand cru est essentiellement constitué par des conglomérats calcaires et des marnes, surmontés au pied du coteau par des colluvions de même nature mais pouvant incorporer des éboulis et galets de grès. Les éboulis ne reposent pas directement sur le conglomérat côtier mais en sont séparés par une couche d'argile jaune d'épaisseur variable. Le sol est ainsi parfois siliceux, assez argileux, riche en cailloutis.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. »

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg » est reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Constitutifs de la situation pédo-géologique du grand cru, les vins, d'une grande minéralité, présentent une acidité vive complétée par des arômes fruités et floraux. Austères dans leur jeunesse, ils sont de grande longévité avec une capacité de garde remarquable.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Florimont »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont» est

caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé sur une butte avancée des collines sous-vosgiennes, ce grand cru profite d'un mésoclimat chaud et sec favorable à la maturité précoce des raisins. Le substrat est caractérisé par des roches calcaires bathoniens et bajociens, recouvertes en contrebas du coteau par des conglomérats et des marnes oligocènes et donne des sols marno-calcaires relativement caillouteux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Ses caractéristiques climatiques et la force de ses marnes calcaires font du Florimont un Grand cru précoce et chaud qui donne des vins puissants et d'une grande finesse. Leur acidité est structurante.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Froehn »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation. Le Froehn est un terroir unique en son genre, puisqu'il s'épanouit sur 180°, du sud ouest à l'est, au pied du petit village médiéval :

Zellenberg (cellule sur la montagne). La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru y est bien ventilé, avec des variations de températures importantes, au printemps et à l'automne. Situé en pleine zone de faille, la géologie est à dominante calcaire (marnes, calcaire gréseux, grès carbonaté), donnant des sols riches et profonds, ne souffrant pas de sècheresse. Ces types de sols associés au climat permettent une maturation précoce et homogène des raisins.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La dominante calcaire et la profondeur des sols donnent des vins aromatiques, fruités, riches et complexes avec une même expression de l'acidité suivie d'une importante minéralité qui augmente avec le vieillissement et ceci quelque soit les sucrosités rencontrées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Furstentum »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Sa situation en amphithéâtre protège ce lieu-dit des vents. Les sols marno-calcaro-gréseux accumulent la chaleur créant un mésoclimat de type méditerranéen.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation protégée du grand cru et le type de sol confèrent aux vins une grande diversité aromatique avec des notes épicées et florales avant de laisser transparaître des touches plus minérales. L'acidité de type agrume est accompagnée d'une structure tannique conférant aux vins leur grand potentiel de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Geisberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Geisberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Geisberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Parfaitement homogène géologiquement, le grand cru est issu d'un substrat formé essentiellement de dolomies et de marnes dolomitiques que surmontent des marnes bariolées gréseuses avec gypse au sommet. Les sols sont argileux et caillouteux. Le vignoble est situé sur des pentes fortes magnifiquement exposé au soleil (exposition plein sud) et marqué par la présence de nombreux murets. Les vents frais nocturnes (*Tahlwendala*) sortant de la vallée entrainent des températures estivales fraîches qui permettent une maturité lente de la vendange.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru » Alsace grand cru Geisberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » ont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Geisberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les caractéristiques pédologiques liées à la situation en sortie de vallée favorisent la salinité et la trame acide des vins et conduisent à des vins équilibrés, racés et longs en bouche et leur apportant beaucoup de finesse. Les années leur apportent minéralité et complexité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Gloeckelberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Au sein d'une vallée étroite et fermée et sur des sols bruns acides et sableux grossiers naturellement drainant, parfois plus argileux, le grand cru réunit les conditions propices à une maturité précoce favorisée par le réchauffement rapide des sols et sa position abritée des vents.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les conditions de maturité précoces font que les vins sont amples, riches et complexes issus de raisins surmûris parfois botrytisés. La belle harmonie entre sucres et acides s'affirmant au fil du temps est à souligner.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Goldert »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat géologique est constitué de calcaire oolithique dans la partie haute, et de conglomérats recouverts de dépôts quaternaires soliflués dans la partie basse du coteau, où débris de calcaire et de grès sont englobés dans une matrice argileuse. La nature du sol, assurant un bon drainage, associée au mésoclimat préserve l'état sanitaire du raisin longtemps en arrière-saison.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue trois types de vins :
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le méso climat permet la construction de vins sur une acidité structurante. Ils sont fruités, riches, volumineux et complexes.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Hatschbourg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé en flanc de colline, le grand cru repose sur un sol de substrat marno-calcaire qui compte de nombreux cailloutis assurant un excellent drainage.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg » a été reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols riches et drainants confèrent aux vins un caractère aromatique, fruité. Ils sont gras, riches, complexes et opulents avec un bon potentiel de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Hengst »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est établi sur une croupe élancée sur la commune de Wintzenheim. Le sol profond et caillouteux est essentiellement constitué par des conglomérats oligocènes et des marnes calcaires.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation pédoclimatique confère aux vins un caractère solide et très charpenté, propice à la garde. Les vins sont puissants, complexes, denses avec une finale marquée par une acidité mûre.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Kaefferkopf »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et pentu des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf» est caractérisée par des sols associés à un mésoclimat des plus favorables.

Exposé sud-est, établi sur les six collines (« *Kopf* ») surplombant la commune d'Ammerschwihr, le lieu-dit est frais et à maturité des raisins lente. Les sols bruns issus de diverses roches mères sont majoritairement profonds et saturés en calcium et en magnésium.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

C'est dans l'urbaire de l'abbaye de Pairis qu'apparaît en 1338 la mention Kaefferkopf. Plusieurs ouvrages et thèses le citent au cours des 19 et 20èmes siècles. En 1932, le Kaefferkopf est le premier lieu-dit à être reconnu par une délimitation judiciaire. La confrérie des Amis d'Ammerschwihr et du Kaefferkopf à la tête d'une importante oenothèque assure sa notoriété depuis 1984.
Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » a été reconnue en 2007.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G et accessoirement muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. L'usage historique du Kaefferkopf est un assemblage harmonieux des différents cépages retenus. Ils peuvent aussi être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies du nom de l'une des dénominations complémentaires et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La protection par rapport au vent froid et au sur exposition solaire de par sa situation unique, la saturation en calcium et en magnésium de ses sols donne des vins puissants, charpentés,

complexes et gras avec une belle fraîcheur gustative. Ces caractères particulièrement perceptibles dans les vins d'assemblage s'expriment remarquablement après quelques années de garde. Les vins laissent alors placent à une forte personnalité soulignée par une belle longueur aromatique et saline.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Kanzlerberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est situé à l'orée de la vallée fermée du Bergenbach et protégé à l'ouest par le massif du Taennchel. La pluviométrie est faible. Les pentes assez fortes du Kanzlerberg au bas desquelles coule le ruisseau du Bergenbach, se tournant vers le sud et sud-ouest. Elles s'affaiblissent dans la partie haute, formant alors un petit plateau au versant sud, d'une altitude moyenne de 250 mètres.

Le sol gris, marno-calcaire est très marqué par sa composition particulière de marnes grises et noires à gypse du Keuper sur une roche de calcaire silicifié composé de cristaux de fluorine et de baryte, les plus beaux d'Alsace. Ces caractéristiques en font un lieu-dit tardif à la maturité longue.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Historiquement, la culture de la vigne y est déjà mentionnée en 1312, date de la suppression de l'Ordre des templiers, qui était, à cet endroit propriétaire de la commanderie du Tempelhof. Ce domaine a été repris par les chevaliers St Jean de Jérusalem de l'Ordre de Malte d'où vient le nom du lieu-dit le « Mont St Jean ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg » a été reconnue en 1983.
Le grand cru Kanzlerberg présente la plus petite surface (3,40 ha) des grands crus d'Alsace.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, issus de l'appellation Alsace grand cru Kanzlerberg se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.
Les vignes du Kanzlerberg épousent l'inclinaison du terrain, exposant leurs fruits à la chaleur de l'été, tempérée par la fraîcheur du ruisseau du Bergenbach et la brise légère du fond de la vallée. Le rendement est régulier. La maturité physiologique est atteinte avec un degré minimum, capable régulièrement de grandes maturités.

Cette situation tardive du grand cru Kanzlerberg et la géologie exceptionnelle de ce lieu, marne à gypse en surface sur une base de roches sédimentaires aux multiples cristaux en sous-sol, font que les vins sont très puissants avec une acidité fondatrice, large, complexe et minérale. Ils restent discrets et élégants dans leur jeunesse, et révèlent toute leur complexité et fraîcheur après quelques années de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ces vins au potentiel unique de garde très élevé, évoluent qualitativement sur plusieurs décennies tout en gardant une belle vitalité, l'énergie du terroir.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Les vins du Kanzlerberg comptent parmi les vins les plus valorisés dans le vignoble d'Alsace.

« Alsace grand cru Kessler »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le « *Kessler* », situé sur le flanc exposé à l'est de la colline « *Unterlinger* », dessine, en son centre, un amphithéâtre qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froids amenés par la vallée de Guebwiller. Ce grand cru repose sur un substrat gréseux vosgien du Buntsandstein, ayant donné des sols sablo-argileux rougeâtres. À sa base apparait un affleurement linéaire de calcaire coquillier (*Muschelkalk*) recouvert de colluvions gréseuses. Le paysage est marqué par la culture des vignes en terrasse et une succession de murs en pierres.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

L'homogénéité du substrat permet aux différents cépages d'exprimer toutes leurs spécificités, avec des vins, soit secs et minéraux, marqués par la vivacité et par des arômes floraux et fruités, persistants et harmonieux.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Développés sur un substrat constitué en aval de marnes dolomitiques triasiques et de dolomies du calcaire coquillier (*Muschelkalk*) inférieur et en amont de marnes bariolées gréseuses et gypsifères du calcaire coquillier (*Muschelkalk*) moyen, les sols sont argileux et généralement très caillouteux. Malgré le très bon ensoleillement et la pente, la maturité des raisins reste tardive, compte tenu des vents frais nocturnes de la vallée (*Tahlwendala*) issus de la vallée située derrière Ribeauvillé et descendant des Vosges. La maturité relativement longue des raisins permet occasionnellement un développement de pourriture noble et favorise la complexité aromatique des vins.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Marqués par un fort ensoleillement et par une maturité lente et longue due au *Tahlwendala*, les vins sont majoritairement aromatiques, équilibrés, gras et complexes en bouche, avec une belle salinité et marqués par une trame acide ferme leur donnant équilibre et longueur. Des notes épicées sont assez fréquemment présentes au nez. Les années leur apportant minéralité et complexité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Kitterlé »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

À la sortie de la vallée de la Lauch et au nord de Guebwiller, le Kitterlé dessine un éperon sur le massif de l'Unterlinger surplombant la plaine alsacienne. Ce grand cru offre différentes expositions sud, sud-est et sud-ouest. Son substrat est essentiellement formé de grès vosgien grossier et de conglomérat de quartzite du Buntsandstein moyen, ainsi que de terrains gréso-volcaniques appartenant au grauwacke du carbonifère à l'extrémité ouest. Le paysage est marqué par la culture des vignes en terrasse et une succession de murs en pierres.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé » a été reconnue en 1983
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé» en exploite l'une des meilleures

localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le grès et la très bonne exposition marquent les vins par la finesse des arômes et leur grande concentration.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Mambourg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé au débouché de la vallée de Kaysersberg, sur un des coteaux les plus avancés sur la plaine, ce lieu-dit profite ainsi d'un mésoclimat marqué par de faibles amplitudes thermiques, éloigné de l'influence du massif vosgien et bénéficiant d'une insolation maximale. C'est l'un des coteaux des plus précoces d'Alsace avec la particularité d'avoir une faible amplitude thermique. Les parcelles de petite taille, généralement plantées dans le sens de la pente sont entrecoupées par des murets de pierres sèches.
Les sols sont calci-magnésiques, issus de conglomérats calcaires oligocènes et de marnes, sont favorables à un enracinement profond et peu propice à des rendements très élevés. La production est régulière et peu sensible à l'effet millésime. Les risques de sècheresse sont très rares.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. »
L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.
L'histoire révèle que les vins du Mambourg étaient réputés dès 783. C'est du Mambourg que serait originaire le premier vin de messe cité en Alsace à cette époque. Le caractère divin du terroir apparaît en effet dès l'époque carolingienne au regard de l'intérêt que lui portaient les ecclésiastiques. Au Xème siècle, sept abbayes, dont trois non alsaciennes, revendiquaient des possessions dans le Mambourg actuel.

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatretypes de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches, parfois tanniques

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le caractère solaire et chaud du grand cru, la puissance calcaire des sols, l'alimentation régulière en eau, confère aux vins puissance, grande expression avec une dimension tannique. Ces caractères ont besoin de quelques années de garde pour trouver leur équilibre. Les vins sont alors intensément aromatiques et marqués par des notes de fruits mûrs et de fleurs, riches et opulents.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Mandelberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg» est

caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le sol est marno-calcaire, surmontant des conglomérats de la bordure du fossé rhénan de l'ère tertiaire. Ces conglomérats englobent des cailloux de dolomies, enrichissant le sol de magnésium.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les vins développent un fruité prononcé et une grande finesse, caractéristiques d'un sol calcimagnésique. Leur potentiel de garde s'appuie sur un caractère gras et riche.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Marckrain »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru est situé à l'extrémité du long promontoire délimité par les vallées de Kaysersberg et Riquewhir. De pente douce, il est soumis à une amplitude thermique conséquente. Le sol marno-calcaire est riche en argile rouge associée à du sable et une forte proportion de galets. Ce sol profond favorise l'installation de la pourriture noble.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand Marckrain » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols profonds et marqués par le calcaire permettent d'obtenir des vins puissants, fuités avec des notes d'épices. L'acidité marquée et mûre contribue à l'équilibre et à la bonne tenue des vins dans le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Ollwiller »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Les sols, issus de conglomérats et de marnes, sont sablo-argileux à argileux, mais beaucoup plus sableux sur les colluvions. La texture du sol est sablonneuse et le mésoclimat est particulièrement sec du fait de la protection du Freunstein et du Vieil-Armand (pluviométrie de 450 mm par an).

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les caractéristiques argileuses du sol et le faible pluviométrie favorisent des vins à la structure souple, complexe, amples et à l'acidité marquée, exprimant leur plénitude après quelques années de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Osterberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Les sols sont marneux et caillouteux, issus du calcaire coquillier (*Muschelkalk*) majeur, de marnes bariolées et de calcaires dolomitiques. Le vignoble est assez tardif car sous influence des vents de la vallée d'Aubure. La maturation souvent longue des raisins permet la présence de pourriture noble.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation tardive du grand cru contribue à l'obtention d'une acidité et d'une salinité complexes et bien présentes. Ces caractéristiques permettent de produire des vins équilibrés, puissants et sans lourdeur. Le potentiel de garde de ces vins est remarquable.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Pfersigberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le sol marno-calcaro-gréseux est constitué d'un socle de roche calcaire dur, recouvert de galets de nature variée, mais à dominante marno-calcaire. Abrité des influences océaniques par l'écran des Vosges et de ses forêts, le grand cru occupe trois coteaux. Les raisins arrivent facilement à une grande maturité.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et

« sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue 4 types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols homogènes marno-calcaire font que l'on trouve des vins gras avec de la puissance et de l'opulence, tout en gardant la fine trame acide de leur sol calcaire.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Pfingstberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru repose sur un substrat calcaro-gréseux, avec une proportion d'argile augmentant vers sa partie basse. En son sommet le sous-sol est dominé part un grès micacé (*Bundsandstein*) avec une texture de type calcaro-gréseuse, alors qu'à la base nous avons un grès calcaire coquillier (*Muschelkalk*) avec une texture de sol de nature marno-calcaro-grèseuse. La forêt sommitale du Pfingstberg garantit un approvisionnement hydrique constant et tempère les variations climatiques. Son sol de grès, très drainant, évite ainsi tout excès d'eau.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La force du calcaire s'exprime en donnant une amplitude aux vins et en développant une complexité aromatique et une puissance toujours soulignée par une très belle harmonie, due au climat tempéré et au grès.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Rangen »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le Rangen est le grand cru le plus méridional d'Alsace et est situé en sortie de vallée sur les communes de Thann et Vieux Thann, couvrant une superficie de 22 ha d'un seul tenant. Son altitude (350m à 450m) et la proximité du massif vosgien, ainsi qu'une pluviométrie au dessus de la moyenne (850mm/an), caractérisent un climat tardif à maturation lente. Une exposition solaire (sud sud-ouest à sud), une forte pente (90% en moyenne), une couleur de sol sombre et la proximité de la rivière Thur permettent d'obtenir des fortes maturités en fin de saison. Une longue période de maturation confère aux vins une grande complexité.
Le terroir particulier et unique du Rangen d'âge carbonifère (dévono-dinantien) est composé de roches volcaniques sédimentaires. Les pierres qui le jonchent proviennent de roches dures qui sont des grauwackes, des tufs volcaniques et d'une roche de coulée qui est une andésite micassée brune. Cette couche a une épaisseur variable entre 40 et 60 cm au dessus de la roche mère fissurée, qui permet la pénétration des racines à une profondeur importante.
La nature du terrain et la profondeur du sol caractérisent un milieu maigre, pauvre en argiles mais de qualité, donc favorables à l'obtention de grands vins et de petits rendements naturels.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine

géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen » est reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La nature volcanique du grand cru liée à des caractéristiques géographiques exceptionnelles confèrent aux vins leur couleur dorée, leur grande force minérale, une acidité et une amertume noble. Ils possèdent une longueur finale et une acidité racée et mûre.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

En remontant l'histoire, nous observons que le Rangen fait l'objet d'éloges et de nombreuses mentions dans des ouvrages et écrits dès le 12ème siècle. Au 16ème siècle, des décrets interdisaient l'assemblage des vins du Rangen avec d'autres vins pour pouvoir conserver la dénomination Rangen sur les étiquettes. A cette même époque la ville de Thann avait un règlement concernant l'encépagement du Rangen, des décrets de 1548 et 1581 contiennent quelques paragraphes qui définissent quelques règles de production.

« Alsace grand cru Rosacker »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Sa proximité avec le massif vosgien, sur lequel il s'adosse, confère à ce grand cru un mésoclimat sec, mais également frais et ombré. Ces caractères permettent une maturité des

raisins lente, régulière et saine. Le sol calcaire coquillier (*Muschelkalk*) et profond, pauvre en potassium, préserve de grande quantité d'acide tartrique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La profondeur du sol lié au climat plus tardif du Rosacker donne des vins structurés par une acidité puissante et mûre (acide tartrique) qui leur donne beaucoup de longueur et de fraîcheur. La maturité des raisins longue, régulière et complète est gage de finesse et de complexité aromatique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Saering »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à

ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru forme un mamelon calcaire sur lequel sont venus se déposer des conglomérats à galets gréseux du Bunstandstein et des débris de roches granitiques. Localement, le sous-sol calcaire peut affleurer. Le sol présente, dans son ensemble, une texture marno-sableuse, abondamment pourvue de cailloutis.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La texture caillouteuse et le grès expliquent la salinité prononcée des vins. La présence du calcaire permet des acidités plus traçantes, gage de la longévité des vins.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Schlossberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est soumis à la ventilation venue de la vallée de Kaysersberg. Le coteau, solaire et chaud, repose sur des sols acides, provenant de migmatites et de granite, conférant une grande fertilité minérale.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg » est reconnue en 1975.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La ventilation régulière du flux ouest de la vallée affirme la finesse aromatique des vins. Les sols légers sont déterminants pour la finesse et la multiplicité des arômes des vins. Les vins sont aériens et riches en arômes floraux. Ils atteignent leur plénitude après quelques années, dévoilant alors une minéralité incontournable

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Schoenenbourg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé au débouché d'une petite vallée fermée et fraîche, ce grand cru est remarquablement protégé des vents dominants de l'ouest et du nord. Plutôt tardif et se réchauffant lentement au printemps, assurant une maturité des raisins lente et régulière, le lieu-dit est chaud et soumis à une importante amplitude thermique jour-nuit. Argilo-marneux, le sol est profond, riche en marne du Keuper et en veines gypseuses. Il comprend une proportion plus ou moins importante de grès rose et de sables glacières. Il est particulièrement riche en éléments fertilisants et retient bien l'eau

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits.
Le Schonenbourg est un terroir d'une grande notoriété et ses vins sont reconnus comme « *pouvant voyager tout en se bonifiant* » depuis 1334. En 1644, le cartographe suisse Merian en parle comme étant le coteau où pousse le vin le plus noble de ce pays.

Ainsi, cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. »

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols profonds et marneux donnent des vins opulents, charpentés, profonds et complexes avec beaucoup de retenue dans leur jeunesse. La structure acide est particulièrement remarquable et très originale, marquée par les gypses et les grands amers.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Sommerberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Il se situe dans le prolongement du sommet du Galtz. Le grand cru, en très forte pente, le rend très solaire. Il repose sur des sols acides issus d'arènes granitiques. Son relief se caractérise par une succession de trois amphithéâtres séparés par des affleurements de la roche mère. Le sol très pierreux à pour effet d'emmagasiner la chaleur du jour et de la restituer la nuit. Ce qui a pour effet de rendre le terroir précoce au printemps, mais avec une maturation assez lente.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommeberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La richesse et la diversité des minéraux rencontrés naturellement dans les sols déterminent la finesse et la multiplicité des arômes des vins. On retrouve souvent des amers nobles d'agrumes.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Sonnenglanz »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique, associés à un mésoclimat des plus favorables.

Avancé dans la plaine, sur un promontoire calcaire de marnes oligocènes sur galets, ce grand cru est précoce et plutôt sec. Ces conditions sont favorables à une maturité élevée des raisins souvent associée au développement de pourriture noble. Ce sol brun calcaire, relativement lourd, pierreux et profond induit un démarrage lent du végétal lié au réchauffement très progressif du sol. La nature géologique du sol assure une excellente rétention de l'eau et des éléments fertilisants tout en permettant un bon drainage des eaux pluviales.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le caractère chaud et sec du grand cru confère aux vins une acidité à la fois ferme et tendre. En parallèle, ils sont marqués par des arômes suaves, complexes et élégants issus de surmaturité, affichant légèreté et fluidité. Les vins du grand cru Sonnenglanz évoluent très bien dans le temps, développant de beaux arômes minéraux en finale, ce qui leur donnent un caractère très digeste.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Spiegel »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat est constitué de conglomérats (galets de grès en majorité) et de marnes interstratifiées du latdorfien, partiellement recouvert de colluvions et d'éboulis gréseux. Les sols, nés de ce substrat, présentent une texture argilo-sableuse garantissant une maturité des raisins lente et le maintien du potentiel aromatique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les marnes apportent la puissance et le caractère charpenté du vin, tandis que le grès apporte de la nervosité. Les vins du grand cru Spiegel se caractérisent par leur côté aérien et frais avec une belle nervosité qui préserve leurs qualités dans le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Sporen »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Il s'agit d'un cirque naturel de faible pente. Les sols argilo-marneux du lias décalcifié comprennent une proportion idéale de grès sablonneux et particulièrement riche en acide phosphorique Ils sont profonds et lourds, retenant l'eau, favorisent une maturité des raisins lente, régulière et plutôt tardive.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance

aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » ont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La force des sols et le caractère tardif du grand cru font que l'on distingue des vins massifs, chauds volumineux et riches d'une acidité parfois en retrait compensée par la présence de tanins, et des vins discrets avec des structures amples et grasses. Ils ont une excellente aptitude au vieillissement.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Steinert »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est une sorte de promontoire adossé au Schauenberg qui le domine. Il est exclusivement constitué de calcaire oolithique très dur. Le sol, peu profond, comporte de nombreux fragments de roche-mère calcaire qui restituent la chaleur emmagasinée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Associé à un mésoclimat à tendance sèche, cet ensemble donne des vins puissants, francs et massifs, avec une acidité moyenne. Les arômes sont principalement dans le registre fruité-floral avec des notes épicées et mentholées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, cite le lien existant entre ce terroir et l'abbaye de Muri, berceau de la dynastie des Habsbourg, dès 1058.

« Alsace grand cru Steingrubler »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Les sols caillouteux marno-calcaires à argilo-sableux sont établis sur des marnes et des conglomérats, partiellement recouverts d'éboulis et d'arènes granitiques. La partie haute du grand cru est sablonneuse, tandis que la partie basse est plus riche en calcaire.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Grand cru plutôt tardif du fait de la proximité de la montagne vosgienne, les vins sont caractérisés par une acidité fraîche, des arômes de grande finesse qui gagnent en expression avec le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Vorbourg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à

ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le mésoclimat particulièrement sec et ensoleillé, au pied du « Grand Ballon » et du « Petit Ballon, en fait un lieu-dit précoce aux maturités élevées. Les sols sont marno-calcaires, avec des calcaires oolithiques du bajocien et des conglomérats calcaires de l'oligocène. La présence d'un vent sec et chaud (*foehn*) renforce la grande maturité. Coiffé d'une lande calcaire, le lieu-dit ne possède pas de réserve hydrique importante.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D’une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d’une remarquable concentration et d’une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l’indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S’appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l’appellation d’origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg» en exploite l’une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Dans ce grand cru chaud et solaire, les vins sont caractérisés par une minéralité fine liée à la présence, dans le sol et le sous-sol, de calcaire. Les vins sont amples et massifs grâce aux marnes et aux argiles lourdes à feuillets fins avec une minéralité fine et une salinité marquée. La finale est tannique et terrienne.

Les excellentes conditions climatiques d’arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L’élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d’une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l’appellation d’origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Wineck-Schlossberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique, associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru est situé sur le versant le mieux exposé d'un vallon fermé sur trois côtés, ce qui lui confère un mésoclimat particulièrement favorable. Le sol superficiel repose directement sur une roche mère granitique (granite à deux micas), fortement désagrégée, propice à une récolte assez faible et précoce.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue 4 types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La géographie fermée protégeant le grand cru et ses sols granitiques confèrent un minéralité fine, le vin accessible dès son plus jeune âge, mais ayant un potentiel de garde d'une dizaine d'années. En fonction du cépage, le vin peut être soit sec, minéral et complexe, soit plus aromatique, fruité, gras et riche.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison, favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Zinnkoepflé »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce terroir est l'un des sommets du vignoble alsacien, ses pentes sont très abruptes. Il est ventilé à l'arrière-saison par les courants frais descendants du Petit Ballon. Le mésoclimat de type méditerranéen voir caspien est accentué par la disposition en arène de la Vallée Noble. Ces conditions permettent une forte maturation et régulièrement la surmaturation des raisins tout en respectant leur finesse aromatique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatres types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le sous-sol de calcaire coquillier, les fortes pentes et la faible pluviométrie, engendrent des vins épicés, légèrement fumés, salins et salivants. Ils sont puissants et généreux soutenus par une belle trame acide ; leur potentiel de garde dépassant allègrement la décennie.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.
Vignoble situé dans un paysage très ouvert au cœur d'un large cirque et relativement éloigné des Vosges cristallines, bénéficie d'un mésoclimat chaud et sec qui garantit une maturation précoce des raisins. La présence de cailloux dolomitiques favorise le drainage et le réchauffement du sol argilo-marneux gypsifère.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten» a été reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

Les vins de l'Altenberg sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs dans la jeunesse qui évoluent en arômes floraux, dans la finesse et la subtilité, dans le vieillissement.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches avec beaucoup de fraîcheur ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.
La structure ample des vins, leur acidité carrée, ainsi que leur persistance aromatique sont liées à la dominance marneuse du lieu-dit. La structure tannique et la sapidité caractéristique des vins sont induites par la présence du gypse, qui est l'originalité de cette appellation.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnus.

« Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.
Le grand cru Altenberg de Wolxheim est installé autour d'un piton de calcaire oolithique. Les pentes délimitent un amphithéâtre arienté plein sud, à l'abri des vents dominants et du nord-est. Il en résulte un mésoclimat estival chaud et sec, compensé par des marnes en profondeur qui assurent à la vigne une alimentation hydrique régulière.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » est reconnue en 1992, Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils sont vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée

« Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui revendiquent ces mentions doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. Les spécificités de ce mésoclimat, ainsi que le sol marno-calcaire riche en cailloutis, participent à la puissance des vins leur structure acide fondue avec la salinité et une richesse aromatique qui augmente avec le temps.
Le mésoclimat de l'Altenberg de Wolxheim associé au sol marno-calcaire en cailloutis favorise un cycle de la vigne continu et intense, entre débourrement et récolte. Les vins, issus de raisins cueillis à maturité, sont identifiés par leur puissance naturelle et une bouche homogène et fondue associant étroitement une acidité longue et une salinité persistante. La richesse aromatique s'amplifie après quelques années, la garde des vins s'étend au-delà de dix années.
Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. Dans ce cas, l'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, recense de nombreuses références historiques relatives aux lieux-dits y compris l'Altenberg de Wolxheim notamment aux XIIème et XIIIème siècles. Il référence les appréciations qualitatives portées par les ampélographes et historiens du XIXème siècle, Stoltz, Stoger, Grandidier et Gérard.

« Alsace grand cru Bruderthal»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Grand cru est situé sur un vallon en forme de fer à cheval, protégé des vents du nord par une chaine de montagne s'étirant du Schneeberg au rocher de Mutzig. Le sol calcaire coquillier (*Muschelkalk)*, très caillouteux, permet un réchauffement rapide. La présence d'argile régule le régime hydrique en profondeur.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal» a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderhal» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

L'argile calcaire du sol apporte une salinité et une acidité naturelle dominante dans les vins, équilibrée par des maturités élevées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Engelberg»

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.
Le grand cru Engelberg s'étend sur la face sud du Scharrachberg, colline qui surplombe le paysage environnant. Il est constitué de la ceinture médiane du versant (230 m à 300 m d'altitude), entrecoupée en son milieu par une ancienne carrière de calcaire.
Il est situé sur des sols marno-calcaro-gréseux bien drainés. Les couches plus profondes permettent une alimentation hydrique régulière.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production. Sa superficie totale ne fait ainsi que 14,80 hectares.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Les vins de l'Engelberg se caractérisent par une structure acide et grasse, reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une belle matière, une grande finesse aromatique et beaucoup de complexité. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps sans jamais perdre le côté aérien et frais qui les caractérise. Ils constituent ainsi des vins blancs de garde par excellence.

On distingue :
- les vins secs, minéraux et structurés par une acidité fine,
- les vins aromatiques, fruités, riches et complexes,
- les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles », qui sont des vins doux de très longue conservation, dotés d'une remarquable concentration, d'une grande persistance aromatique et d'une finale fraîche. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au nord de la route des vins d'Alsace, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Ils ont un très bon potentiel de garde au cours duquel se révèlent des caractères épicés, une acidité rectiligne et une finale saline.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison permettent une maturation progressive et complète des raisins, aboutissant à des équilibres gastronomiques, secs ou moelleux.
La concentration sur souche et le développement de la pourriture noble permettent également la production de vins issus de vendanges surmûries. L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Frankstein »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-est) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le sol de granit à deux micas du grand cru Frankstein est léger, pierreux et sablonneux. Ce sol emmagasine la chaleur et laisse filtrer l'eau, obligeant la vigne à faire pénétrer ses racines à travers les fissures de la roche, à la recherche des éléments minéraux et de l'eau.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ces vins doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein» en exploite l'une des

meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les minéraux puisés dans les profondeurs du granit confèrent aux vins du Frankstein cette minéralité fine et salivante qui les caractérise. Ils expriment une acidité très droite, verticale qui sublime la fin de bouche. Cette acidité combinée à cette minéralité laisse apparaître des arômes mentholés. Ces éléments permettent au vin d'exprimer une finesse, une complexité et un équilibre particuliers qui en font des grands vins de gastronomie. Les vins du Frankstein atteignent leur plus haute expression après quelques années de bouteille.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, cité dès 1291.

« Alsace grand cru Kastelberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru solaire repose sur des schistes, uniques dans le vignoble, et ayant évolué par métamorphisme en une roche très dure et donnant des sols très caillouteux et bien drainés. Les roches schisteuses, en lamelle, permettent un enracinement profond propice à une vigueur normale, même en année de sécheresse.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont

systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le schiste imprime le potentiel de ce grand cru qui est marqué par une belle minéralité pour des vins charpentés, racés et francs.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Jean Louis Stoltz a écrit dans son ouvrage « *Premières notions de viticulture et d'œnologie* » publié en 1847, que le Kastelberg est un grand vin de garde. Il a été classé parmi les plus grands terroirs dans la classification officielle de 1852 de l'ouvrage « *Ampélographie rhénane* ».
L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnus.

« Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru aux sols marno-calcaires très caillouteux (assurant un bon drainage et une réserve thermique) est à l'abri des vents froids du nord.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- lLes vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Protégé du nord et posé sur un sol se réchauffant rapidement, le grand cru confère aux vins la minéralité et la salinité ainsi que la complexité de l'acidité.
D'ouverture moyennement précoce et à maturité lente, les vins développent avec le temps, finesse au nez, puissance en bouche, longueur, fraîcheur et minéralité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Moenchberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg» est

caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru est ensoleillé. Le sol marno gréseux avec pierrosité importante confère une bonne capacité de réchauffement, d'aération et de porosité, tout en conservant une bonne rétention de l'eau.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg » a été reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La pierrosité des sols confère aux vins une acidité régulière, massive et enrobante, apportant salinité, longueur en bouche et puissance.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Il est repris dans la classification des terroirs grands crus d'Alsace de l'ampélographe Stoltz publié en 1852.
L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Muenchberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à

ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le Muenchberg est lové dans un versant en forme de croissant, abrité des pluies et des vents d'ouest par l'Ungersberg. Il repose sur des conglomérats et brèches aux éléments volcano-détritiques. Ces situations caillouteuses et sableuses sont à l'origine d'un sol pauvre, très drainant et à réchauffement rapide.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La protection de l'Ungersberg et la finesse du sol se retrouvent dans les vins d'une grande puissance aromatique. Les grès ramènent finesse et les cendres volcaniques apportent force et persistance.
Les Muenchberg sont caractérisés par une grande minéralité typique qui s'intensifie au vieillissement.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Praelatenberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru se caractérise par sa roche métamorphique, unique dans le vignoble alsacien. Le gneiss donne un sol siliceux léger, profond qui permet l'enracinement rapide et très profond de la vigne et favorise le drainage et le réchauffement en profondeur propice à une bonne maturation des raisins.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La dominant gneissique du substrat confère aux vins leur minéralité cristalline et leur fraîcheur.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Steinklotz»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat calcaire coquillier (*Muchelkalk*) et de keuper dolomitique, sur sous-sol caillouteux, confère aux sols une bonne perméabilité favorable à l'accumulation thermique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Wiebelsberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au

sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est caractérisé par sa géologie sableuse composée uniquement de grès des Vosges. Les sols offrent toutefois une bonne alimentation hydrique. La forte pente en fait un grand cru solaire et chaud.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

De la finesse des sols ressortent des vins élégants. L'acidité est douce, franche et délicate

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu. Il est repris dans la classification des terroirs grands crus d'Alsace de l'ampélographe Stoltz, publiée en 1852.

« Alsace grand cru Winzenberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé sur une forte pente exposée sud-est, le vignoble est installé sur un sol peu profond où la roche granitique à deux micas affleure par endroit. Ce sol se réchauffant rapidement et sensible à la sécheresse impose une maîtrise des rendements rigoureuse et en fait un vignoble relativement tardif.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatretypes de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le mésoclimat est favorable à la naissance de vins privilégiant l'élégance et la finesse. Sa spécificité géologique communique au vin une vivacité ainsi qu'une pureté cristalline décelable à tous les niveaux de la dégustation.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu. Il existe un parchemin mentionnant déjà le Winzenberg dans un acte de 1477.

« Alsace grand cru Zotzenberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru se situe sur le versant sud/sud-est d'une colline sous vosgienne. La force du Zotzenberg est sa géologie faite de marnes très denses sur socle calcaire. Il est bien drainé et assure un apport hydrique équilibré.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, et sylvaner B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les marnes denses permettent la production de vins massifs et riches, à la salinité élégante et dotés d'une grande finesse aromatique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée «Alsace grand cru Kaefferkopf», telles qu'identifiées par leurs références cadastrales et leur surface par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 6 et 7 septembre 2006 peuvent bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Kaefferkopf» jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2031 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges.

2°- Mode de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, à l'exception de la règle relative à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache et à la hauteur maximale du fil d'arcure, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant le 1er septembre 2000.
Ces vignes sont conduites avec un maximum de 22 yeux francs par pied. Elles 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.

3°- Matériel interdit

La disposition relative à l'interdiction de l'utilisation des pompes centrifuges pour le transfert de la vendange entre en vigueur à compter de la récolte 2013.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'une des appellations d'origine contrôlée visées par le présent cahier des charges 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) - Toute indication facultative dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, est inscrite, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur, en largeur qu'en épaisseur ne sont pas supérieures à de celles des caractères de l'appellation.

b) - L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

c) - La mention du millésime, doit figurer conjointement avec le nom de l'appellation, dans les déclarations de récolte et de stock, sur les documents d'accompagnement, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement :
- avec l'indication du millésime,
- et l'une des dénominations en usage suivante : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Une déclaration préalable d'affectation parcellaire doit être déposée, avant le 1er mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur
- le numéro EVV ou SIRET
- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard le 15 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration d'intention de production pour les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»

Pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles», l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production 8 jours au moins avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).
Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale,
- la superficie,
- l'encépagement.

3. Déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme défense et de gestion et au plus tard le 31 août de l'année de la récolte une déclaration relative à la é globale de la cuverie de vinification.
Le plan de cave annexé à la déclaration d'identification peut valoir déclaration relative à la é globale de la cuverie de vinification.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 août de l'année de la récolte.
En cas de vente de raisins, cette déclaration précise la destination de la vendange notamment sur la base du contrat interprofessionnel souscrit.

4. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum 15 jours avant la 1ère sortie de produits du chai de vinification et au plus tard 60 jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.
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.

5. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin énéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison. Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10 p.100 du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

6. Déclaration de replis

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 15 jours après ce repli.

7. Déclaration de déclassement

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

II – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

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 (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (déclaration, tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain. Comptage du nombre d'yeux francs par souche et/ou au mètre carré et du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain. Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (contrôles maturité chez les opérateurs)
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (suivi des dérogations) et contrôle sur le terrain
Mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»	Contrôle sur le terrain de la richesse en sucre de la matière première et du moût ainsi que le volume après pressurage, pour tous les lots.

B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité de cuverie de vinification	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)
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	
Types de contenants, bouteille particulière, lieu de mise en bouteille	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

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